



## MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Management et Ingénierie de la Restauration Collective »

MÉMOIRE DE PREMIÈRE ANNÉE

# L'introduction de produits biologiques en restauration scolaire : impacts auprès des enfants en REP et des familles

Présenté par :

**Maëlle NLEM**



**L'introduction de produits biologiques en  
restauration scolaire : impacts auprès des enfants et  
des familles en REP**

L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propre à leur auteur(e).

### **Remerciements**

Je tiens tout d'abord à remercier mon maître de mémoire, Mme Dupuy pour tous les conseils qu'elle m'a apportés, mais aussi pour son soutien et sa disponibilité lors de mes questionnements.

Je remercie également l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation de l'Université Jean Jaurès à Toulouse pour leurs conseils tout au long de l'année.

Pour finir, je tiens à remercier ma famille pour leur soutien tout au long de ce mémoire, ainsi que ma meilleure amie qui m'a supporté durant ce travail de mémoire.

# Sommaire

<b>Remerciements.....</b>	<b>5</b>
<b>INTRODUCTION GENERALE .....</b>	<b>7</b>
<b>PARTIE 1 – CONTEXTUALISATION .....</b>	<b>11</b>
Chapitre 1 -La restauration scolaire .....	13
Chapitre 2 - L'introduction de produits biologiques dans les cantines scolaires.....	32
Chapitre 3 - Focus sur les REP.....	47
Conclusion générale de la première partie et problématisation .....	56
<b>PARTIE 2 - TRAITEMENT DES HYPOTHESES .....</b>	<b>58</b>
Chapitre 1 - Première hypothèse .....	60
Chapitre 2 - Deuxième hypothèse .....	65
Chapitre 3 - Troisième hypothèse.....	68
<b>PARTIE 3 - METHODOLOGIE PROBATOIRE.....</b>	<b>70</b>
Chapitre 1 – Les méthodes et outils.....	72
Chapitre 2 – Outils méthodologique pour l'hypothèse 1.....	77
Chapitre 3 – Outils méthodologique pour l'hypothèse 2 .....	81
Chapitre 4 – Outils méthodologique pour l'hypothèse 3.....	83
Limites et perspectives nouvelles de ce travail de mémoire .....	84
<b>CONCLUSION GENERALE .....</b>	<b>85</b>
Bibliographie .....	87
Table des figures.....	89
Table des tableaux.....	90
Table des matières.....	91

## INTRODUCTION GENERALE

---

Notre alimentation est un sujet qui a une importance toute particulière aujourd'hui. Elle a subi des changements remarquables au cours des dernières années en ce qu'elle se propose un reflet de notre propre évolution constante. Si s'alimenter demeure une nécessité biologique, cette pratique n'est pas toujours bien encadrée. En effet, les consommateurs ont du mal à maintenir une alimentation saine et équilibrée. Ainsi, de nombreux débats autour d'une meilleure alimentation se sont développés. L'objectif principal est de prévenir contre l'augmentation de l'obésité due à une alimentation peu saine et de répondre aux crises alimentaires (crise de la vache folle, grippe aviaire...). Par conséquent, on note l'introduction de plusieurs normes alimentaires qui sont apparues par la suite afin de favoriser une alimentation bienveillante tant pour la santé que pour la planète.

Les sociétés de restauration collective sont concernées par ces changements alimentaires qui impactent la société entière. La restauration collective regroupe trois grands pôles : l'enseignement, le travail et le médico-social. Du fait de son implication dans plusieurs champs de la vie sociale des Hommes, la restauration collective possède un réel pouvoir impactant sur les pratiques alimentaires. Pour ma part, j'ai décidé de m'interroger sur l'alimentation dans le milieu de l'enseignement : ce secteur m'attire tout particulièrement parce qu'il est celui qui, dès le plus jeune âge, peut grandement impacter les comportements alimentaires des jeunes enfants et concourir à leur éducation. En me penchant sur la question, il a émergé que l'alimentation dans ces lieux était fortement critiquée et que les cantines avaient une image relativement péjorative. Toutefois, on note un effort politique pour tenter de redorer cette image négative qu'ont les parents des cantines. Pour ce faire, elles répondent aux exigences des consommateurs et adaptent certaines « tendances actuelles », comme l'alimentation biologique, la consommation de produits locaux ou le végétarisme, à leurs propres cartes. En outre, de nouvelles normes et lois alimentaires émergent ces dernières années et ont toutes pour but de favoriser une alimentation plus saine. De fait, les enfants, dès le plus jeune âge, sont éduqués, ou du moins plus sensibilisés, dans les cantines scolaires afin d'avoir une meilleure alimentation.

Ainsi, l'un des plus grands changements de ces dernières années dans la restauration

collective est l'introduction de produits biologiques dans les différents secteurs qu'elle impacte. L'introduction de produits biologiques dans les Sociétés de Restauration Collective (SRC) est devenue un enjeu économique et social puisque le biologique s'inscrit dans une logique de production tout à fait différente (pas d'utilisation de pesticides, produits parfois amochés) qui va, de fait, impacter la consommation (nouvelles habitudes de consommation).

J'ai choisi de m'intéresser à l'introduction de produits biologiques dans les cantines scolaires car je suis moi-même très sensible aux objectifs éthiques compris dans ce mode de production. Ces objectifs sont axés autour du respect de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal ; ainsi, ce mode de production s'inscrit au cœur même du développement durable. En outre, me concentrer sur les cantines scolaires m'a paru une entrée tout à fait intéressante dans la question puisque je ne me suis rappelé d'aucune quelconque information m'ayant été donnée concernant l'alimentation biologique. Du fait de l'importance capitale de l'éducation scolaire aux prémices du développement cognitif et intellectuel de l'enfant, il me semble qu'un questionnement autour des pratiques d'information à ces niveaux-là mérite une attention toute particulière. En effet, je pense que nous devons vivre notre présent sans oublier ce que nous laissons au futur.

Aussi, pendant mon stage de troisième année de licence au « O local bio », j'ai été sensibilisée encore plus à l'alimentation biologique puisque c'est une épicerie qui propose des produits locaux et biologiques. Se déployant aussi comme un restaurant les midis de semaine, ce magasin toulousain favorise les circuits courts et lutte pour la promotion de produits biologiques. Au cours de ce stage, j'ai réalisé un questionnaire dans lequel j'abordais la question de la catégorie professionnelle des consommateurs et il est ressorti que 54,2 % appartenait à la catégorie « cadre, professions intellectuelles supérieures ». Dès lors, il m'a paru évident que l'un des enjeux essentiels de l'introduction du bio dans l'alimentation des Français était lié au statut économique des consommateurs. En effet, les produits biologiques sont coûteux. Le 1er portail communautaire Bio, *Bio à la une*, a sorti en 2019, un article intitulé « Qui sont les nouveaux consommateurs bio ? » dans lequel il est question du profil des consommateurs du bio. Selon cet article, « *les principaux freins concernant la consommation reste de loin le prix, pas assez abordable pour la majorité des Français* ».<sup>1</sup> Ainsi, on constate que les produits biologiques ne sont pas accessibles pour tous puisqu'ils sont plus chers que les produits non biologiques. Si cet aspect constitue une entrave à l'achat,

---

<sup>1</sup> Martinez Anaïs. *Qui sont les nouveaux consommateurs bio ?* 2019, 25 février [en ligne]. Disponible sur : <https://urlz.fr/cnkr> (Consulté le 12-02-20)

il est aussi ce qui permet aux producteurs de distinguer leurs produits et de pouvoir faire vivre leur agriculture.

De fait, j'ai décidé de m'interroger sur l'inégalité d'accès aux produits biologiques car il apparaît, tant dans les recherches primaires que j'ai effectué que dans mon questionnaire que c'est le frein principal à la consommation. L'objectif de ce mémoire sera d'appréhender l'impact de l'introduction du bio en restauration scolaire des Élémentaires dans des écoles de Réseaux d'Éducation Prioritaire (REP). Si je me focalise plus précisément sur les écoles de REP, c'est essentiellement parce que ce sont des familles défavorisées en situation économique précaire qui, dès lors, s'oppose à mon postulat initial voulant que les plus grands consommateurs de produits biologiques soient les personnes ayant des revenus conséquents. Il s'agit d'un dispositif créé pour aider les familles qui rencontrent les plus grandes difficultés économiques et sociales. De fait, l'alimentation biologique ne parviendrait pas de la même manière dans les REP que dans les autres écoles élémentaires puisque les populations concernées sont d'ores et déjà défavorisées sur le plan économique. Ainsi, quel impact l'introduction du bio dans les cantines de REP peut réellement avoir sur la consommation de produits biologiques dans la sphère privée ? Mon mémoire tentera en fait de répondre à cette question et de voir quelles sont les alternatives pour une sensibilisation réellement impactante auprès des populations défavorisées et jeunes.

Étant moi-même issue d'une famille en partie immigrée, la question des inégalités sociales me préoccupe énormément. Celles-ci sont aussi un problème que rencontrent les enfants de familles scolarisés en REP puisque ces réseaux concentrent une grande partie de la population immigrée. La question de l'alimentation dans ces réseaux est particulièrement intéressante puisque chacune des familles qui immigrer amène en effet avec elle sa propre culture alimentaire et, avec elle, ses propres considérations éthiques. De fait, la question du biologique ne revêt pas la même importance en fonction des cultures (on note par exemple qu'en Afrique subsaharienne, les produits non biologiques sont presque méconnus puisque l'agriculture est essentiellement substantielle). Ainsi, l'introduction du bio dans les cantines ayant fait l'objet d'une loi récemment appliquée en France (loi EGalim, 2018), la question de l'application de celle-ci pose en parallèle celle des pratiques effectives. De fait, la consommation de produits biologiques dans les cantines scolaires a aussi fait l'objet d'une sensibilisation accrue à ces produits auprès des élèves. Dès lors, c'est le traitement différentiel qui m'intéressera entre les REP et les autres écoles : y en a-t-il vraiment un ? Et en outre, ce traitement différentiel, s'il est présent, comment impacte-t-il l'alimentation privée ?

Mon interrogation de départ sera donc : quels sont les impacts de l'introduction des produits biologiques en restauration scolaire auprès des familles immigrées ayant leurs enfants scolarisés en REP ?

Afin de mener à bien ce sujet, nous allons partir de la question de départ pour, dans un premier temps contextualiser notre question. Il s'agira ici de mener un travail exploratoire qui se déploiera essentiellement grâce aux lectures de revues de littérature. Cela permettra de mieux appréhender notre sujet et de problématiser cette interrogation de l'introduction du bio dans les cantines de REP. Cette contextualisation permettra ensuite de formuler des hypothèses pour répondre à la problématique que j'aurai dégagée. Enfin, à la suite du déploiement de nos hypothèses, nous allons aborder la méthodologie probatoire.

Pour parvenir à ce but, nous allons d'abord faire un état des lieux de la restauration scolaire pour ensuite définir l'alimentation biologique. Pour finir, nous nous pencherons sur le profil de la population étudiée afin de faire émerger des pistes de réflexion. L'objectif principal sera de dégager les enjeux de la restauration scolaire notamment le rôle éducatif de celle-ci et donc l'impact qu'elle peut avoir dans la question de l'introduction du bio dans les REP. Nous problématiserons ensuite notre sujet et dégagerons des hypothèses.

Dans un second temps, nous analyserons les différentes hypothèses émises à la suite de la problématisation. Ainsi, nous nous servirons de la contextualisation réalisée en amont afin d'explicitier ces hypothèses.

Pour finir, il sera question d'établir la méthodologie la plus adéquate afin d'affirmer ou d'infirmer nos hypothèses de départ. Nous aborderons dans cette partie le matériel utilisé et la méthode mise en place pour chacune de ces hypothèses. Puis nous verrons le terrain d'application de celle-ci et ainsi, nous traiterons de la mise en place effective du bio dans les REP.

## **PARTIE 1 – CONTEXTUALISATION**

La première partie de ce travail de mémoire a pour objectif de définir mon champ d'étude en revenant sur l'historique global de la restauration collective, de l'introduction des produits biologiques dans les structures publiques et la création des ZEP aujourd'hui appelées REP. Ainsi, il sera question de contextualiser notre objet de recherche.

Dans un premier temps, nous présenterons le secteur de la restauration scolaire pour lequel nous dresserons un tableau synthétique des enjeux rencontrés à mesure que celle-ci s'est perfectionnée. De même, il s'agira d'appréhender le rôle éducatif des cantines scolaires à travers leur aspect socialisant. Ainsi, nous pourrions souligner l'importance capitale d'une éducation dans ces lieux même.

Ensuite, nous traiterons la question de l'introduction des produits biologiques en lien avec le secteur public des cantines scolaires ; nous dresserons ainsi un historique de leur apparition en France, puis nous ferons un bilan actuel de leurs évolutions. Par ce tableau, nous comprendrons comment ces produits se sont imposés comme les précurseurs d'un monde nouveau, plus sain, en changeant les habitudes tant dans la consommation que dans la restauration collective. Nous aborderons toutefois les principales limites que rencontre l'introduction de ces produits et comment répondre aux enjeux d'expansion que ces produits ambitionnent de réaliser.

Pour finir, il sera question d'analyser la population présente dans les REP à travers une étude de celle-ci ainsi que leur alimentation tant dans le cadre familial et scolaire. Ainsi, nous pourrions lier ces trois domaines d'étude pour comprendre comment ils se mêlent entre eux et mettent face à des problématiques bien nouvelles qu'il incombe aux institutions étatiques de dépasser.

## Chapitre 1 – La restauration scolaire

La restauration scolaire est l'un des trois pôles de la restauration collective parmi la restauration d'entreprise et la restauration dans le milieu médico-social. Ces trois pôles possèdent les mêmes caractéristiques : tous trois sont dédiés à une population captive (puisque'ils vont dans le restaurant de la structure dans laquelle elle se trouve) qui s'alimente hors du foyer. La restauration collective est donc à caractère social et elle a pour objet la production de repas, la livraison sur le lieu de consommation et la gestion du temps de repas (service et organisation). Ainsi, la restauration scolaire collective se déploie en plusieurs points qui constitueront nos axes de focalisation.

### 1.1 -Définition de la restauration scolaire

#### 1.1.1- Historique

Afin de comprendre le fonctionnement de la restauration scolaire d'aujourd'hui, nous débuterons notre réflexion par un historique rapide de l'apparition de celle-ci. En retraçant les grandes lignes de son introduction dans le milieu scolaire, nous serons à même de comprendre mieux ses évolutions.

Les premières traces de la création de restaurants scolaires remontent à une époque de grands enjeux économiques qui plongèrent la société française dans la misère. En 1844, le maire de Lannion (Bretagne) créait ce qu'on appelait une « salle d'asile et d'hospitalité » alors équipée d'une cuisine dans laquelle des repas étaient confectionnés et des soins étaient administrés aux enfants. Ces derniers, étant dans des situations précaires, payaient sur critères sociaux, ce qui permettait à une large frange de la population de bénéficier de soins alimentaires et médicaux à moindre coût. Ainsi, dès le 19ème siècle, l'alimentation collective est introduite dans les écoles qui mettent à disposition des repas aux élèves dans le besoin. En effet, dès 1849, les communes de Paris distribuent des repas dans les cantines aux enfants de parents pauvres qui n'ont pas les ressources nécessaires pour se nourrir. Ainsi, en 1862, Victor Hugo décide de financer des repas pour les enfants de l'école de Guernesey.

En 1880, toutefois, la restauration scolaire connaît un bouleversement majeur : les lois de Jules Ferry proclament l'école obligatoire, gratuite et laïque, ce qui induira un bouleversement total dans l'administration des cantines collectives. En effet, si jusque-là,

elles faisaient l'objet de dons de certains grands mécènes (comme on l'a vu avec Victor Hugo), la restauration scolaire connaît une croissance presque obligatoire du fait de deux facteurs essentiels : l'éloignement progressif entre les écoles et les campagnes et la misère économique de nombreuses familles contraignent les écoles à administrer elles-mêmes les repas du midi. De fait, la croissance et l'évolution de la restauration scolaire sont corollaires aux lois de Jules Ferry qui garantissent un accès obligatoire aux enfants âgés de moins de 13 ans.

Dans un article qu'elle publie sur internet en 2016<sup>2</sup>, Jeannine Laure Pelletier reprend les points essentiels qui constituent le début des cantines scolaires :

- Les repas étaient composés de pain ou d'un plat unique cuisiné par les élèves eux-mêmes et étaient réchauffés dans l'enceinte de l'école. Toutefois, des soupes chaudes étaient aussi concoctées à la cantine à partir de produits donnés à l'école. Ces repas étaient cependant bien menus et ont eu pour conséquence la sous-alimentation et la mal-nutrition de nombreux enfants.
- Les repas étaient pris dans la cour de récré ou en classe.
- L'État n'était pas pourvoyeur et les aides de la commune étaient aléatoires.

Ainsi, l'alimentation des enfants à cette époque n'est que de faible qualité et a lieu dans des endroits non adaptés. Nous sommes bien loin des recommandations survenues quelques années plus tard.

En 1936, Cécile Brunschvicg, femme politique féministe, décide que chaque nouvelle école construite devra être équipée d'un réfectoire. Cette mesure répond à une enquête que la secrétaire d'État à l'éducation chargée de l'hygiène scolaire et de la vie sociale des enfants demande au début du 20ème siècle : celle-ci fait état des conditions déplorables des repas dans les écoles. Deux ans plus tard, grâce à cette mesure, on compte plus de 9 000 cantines en France. Toutefois, si l'introduction des cantines a été relativement rapide, leur image peine à s'inscrire dans le paysage scolaire. En effet, elles sont très critiquées et sont synonymes de pauvreté, de laideur, d'environnement bruyant et de repas mal équilibrés. Leur réputation n'est alors pas encore celle escomptée et la cantine scolaire n'inspire pas confiance (on

---

<sup>2</sup> Pelletier Jeannine Laure, *Historique de la restauration collective*, [en ligne]. Disponible sur <https://urlz.fr/cnl1> (consulté le 19-12-19)

retrouve d'ailleurs là des rumeurs qui sont perpétuées même à notre époque contemporaine).

La période post Seconde Guerre Mondiale marque encore un tournant dans la restauration scolaire puisque la France doit se reconstruire et fait face à un déficit économique énorme. Le manque de nourriture mène à une population en carence que l'État aura du mal à aider. Malgré le ravitaillement amené par l'Inspection Académique dans chaque département, les cantines ne nourrissent que faiblement les enfants. Ainsi, en cette période de fin de guerre, les enfants français sont au 3ème rang des plus mal nourris en Europe.

En 1946, un an après la Seconde Guerre Mondiale, le problème du nombre de cantines par rapport au nombre de communes impose de restructurer le secteur alimentaire dans le scolaire. En effet, malgré l'augmentation du nombre de cantines (11 000 en 1946), on compte 36 communes Françaises, un chiffre qui demeure bien plus élevé que celui de cantines disponibles. En résulte que les cantines sont sur-chargées et que la distribution de repas se fait en faible quantité. L'objectif initial qui voulait créer des cantines dans chaque commune de France peine à être atteint.

Face à cette mauvaise gestion des cantines scolaires, le constat est fatal et plusieurs nutritionnistes vont commencer à réfléchir autour d'alternatives pour une meilleure alimentation dans le milieu scolaire. Grâce au succès de l'ouvrage du nutritionniste et écrivain Raymond Paumier *Un homme se penche sur une assiette* paru en 1967, les préoccupations nutritionnelles investissent l'espace public et des discussions autour de l'équilibre alimentaire sont engagées sur la scène politique. Émergent alors des figures comme Jean Trémolières (instigateur de l'enquête alimentaire en France), Lucie Randoin (première femme à avoir enseigné à la faculté de médecine de Paris sur des questions nutritionnelles), Ginette Mathiot (auteure de livre de cuisine française et enseignante) et de nombreux médecins alarment les pouvoirs publics quant à l'importance de l'instauration d'une alimentation équilibrée dans les cantines scolaires.

Grâce aux apports de ces nutritionnistes et diététiciens, la Ligue de l'enseignement a été créée en 1886 par Jean Macé et développe depuis un travail remarquable autour des impératifs d'une alimentation adaptée en multipliant les enquêtes et conférences à ce sujet. La Ligue est soutenue et encouragée par des diététiciens, professeurs, vétérinaires et responsable de l'éducation qui concourent tous à la création d'une ligne directrice

alimentaire. Ces enquêtes ont permis l'élaboration de textes officiels et d'un Cahier de l'Éducation édité en 1959 concernant la restauration des enfants.

### Évolutions sanitaires

En 1972-1973, des textes concernant la préparation des plats, les transports alimentaires et les moyens de conservation sont divulgués. L'augmentation des accidents alimentaires pousse en effet à repenser le service de la restauration scolaire qui constitue un des piliers de l'éducation alimentaire. Ainsi, on assiste à l'introduction de nouveaux matériels et de nouvelles productions dans le domaine de l'agroalimentaire qui modifient considérablement les techniques de production des repas. Corollaires à ces évolutions, la cuisine centrale se développe, les cuisines annexes s'équipent, des procédés de remise en température surviennent, la restauration différée se développe : le domaine de la restauration collective en milieu scolaire continue de se perfectionner.

En outre, les circulaires en lien avec l'hygiène apparaissent et ont pour but de limiter les intoxications alimentaires. Ainsi, le 29 septembre 1997, la circulaire qui régit toute la partie hygiène des cantines scolaires est rééditée et précisée avec la méthode HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, soit Analyse des Dangers et Points Critiques pour leur Maîtrise) qui explicite les règles d'hygiène par rapport aux locaux, matériels, denrées alimentaires, techniques de préparation et de cuisson. Dans cette même lignée, le 2 janvier 2006, le « Paquet hygiène » vise à renforcer les réglementations quant à l'hygiène des cantines scolaires. Ce paquet, composé de plusieurs textes législatifs, tente de mettre en place une politique unique et transparente en terme d'hygiène.

### Évolutions nutritionnelles

Le 9 juin 1971, paraît un texte législatif concernant l'alimentation des écoliers et qui fera référence par la suite. Ce dernier évoque les principes de composition des menus du point de vue nutritionnel et le texte marque l'introduction de l'intérêt public pour la santé alimentaire des élèves. De même, le 30 septembre 1997, le Conseil National de l'Alimentation (CNA) préconise plusieurs évolutions quant à l'organisation des repas scolaires et le 6 mai 1999, les recommandations du Groupe Permanent des Études des Marchés/Denrées Alimentaires (GPEM/DA) donnent les grandes étapes afin d'élaborer et structurer les repas : désormais, l'équilibre et la santé alimentaire constituent des intérêts publics que des autorités politiques prennent en charge.

Dans cette perspective d'implication des autorités politiques dans la santé alimentaire des élèves, plusieurs autres mesures sont prises. Ainsi, dans les années 2000, une politique de lutte contre l'obésité et l'éducation à la bonne alimentation se met en place et vise à réduire les maladies liées à l'alimentation. Pour ce faire, le premier programme du Programme National de Nutrition Santé (PNNS) est diffusé en 2001 dans lequel la restauration scolaire est considérée comme un élément d'éducation nutritionnelle. Dans la même idée, en juin 2001, la circulaire *Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité alimentaire* paraît et donne les orientations par rapport à l'organisation de la restauration scolaire des enfants et des jeunes ; cette circulaire sera d'ailleurs modifiée et améliorée en janvier 2002 afin de préciser les mesures à prendre par rapport aux produits alimentaires réalisés dans les classes, chez les parents ou pendant les fêtes scolaires.

À la suite de ces nombreux rapports et circulaires, le 2 octobre 2011, un décret est publié dans le but d'améliorer de façon effective la qualité nutritionnelle des repas. Ces règles nutritionnelles, appelées « recommandations du GEMRCN », sont désormais obligatoires et font suite à la loi de modernisation de l'agriculture. Ce guide permet de donner un axe de réussite quant à la qualité nutritionnelle des repas servis et vient compléter le PNSS. De même, en 2005, l'Association Française de Normalisation (AFNOR) a réalisé une commission, dont a fait partie la Ligue de l'enseignement, et a rédigé la norme de service en restauration scolaire :

*« Cette norme de service, dont le principe général repose sur une exigence de transparence vis-à-vis des choix relevant de la politique menée par les services de restauration scolaire, présente un référentiel qui comprend sept chapitres. Ainsi se succèdent les aspects tels que l'aménagement des locaux, l'accueil des enfants, l'éveil alimentaire et éducation nutritionnelle, le personnel, l'organisation de la vie collective, la transparence du partenariat et, pour finir, les garanties de service public. La norme, en évoquant tous ces aspects, a pour objectifs de consolider l'image de la restauration scolaire auprès des élèves, des parents, des enseignants et des élus en donnant davantage de visibilité sur ses prestations et en les valorisant, ainsi que d'indiquer les critères de qualité de la restauration scolaire au travers d'exigences et de recommandations, et, enfin, de fédérer les professionnels de la restauration scolaire municipale autour du même objectif de progrès. »<sup>3</sup>*

---

3 Pelletier Jeannine Laure, *Historique de la restauration collective*, [en ligne]. Disponible sur <https://urlz.fr/cnl1> (consulté le 19-12-19)

Au travers de cette citation, il ressort que de nombreux aspects sont désormais pris en charge par la politique menée vis-à-vis de la restauration scolaire et qui étaient jusque-là laissés de côté. Toutefois, on note aussi surtout l'importance de « l'image de la restauration collective » qui, dès 2005, constitue un des enjeux primordiaux. Pour pallier l'idée d'un restaurant scolaire de moindre qualité, la commission de l'AFNOR entend entreprendre des mesures visant à un « objectif de progrès » qui se traduit par un traitement plus qualitatif des produits utilisés. Dans cette mesure, on entrevoit les prémices de l'introduction du bio dans les cantines scolaires qui répond, elle aussi, tant à un impératif nutritionnel qu'un impératif politique (tentative de fédération entre les parents, enseignants, élèves, etc. qui concourra, éventuellement, à communiquer une meilleure image de ces lieux de restauration).

### 1.1.2 – Présentation du secteur

Du côté de la restauration scolaire, ce milieu rencontre une double contrainte : en effet, celle-ci doit contribuer tant au maintien de la qualité nutritionnelle des repas qu'elle doit, du même coup, améliorer l'information et la communication quant à la sécurité alimentaire auprès des parents d'élèves. Ces deux axes permettent en fait de répondre à l'impératif d'équilibre nutritionnel nécessaire à la bonne croissance des enfants en cours de développement et de rassurer les parents quant à cette attention toute particulière portée sur leur alimentation. Ainsi, la restauration collective scolaire confectionne des repas équilibrés qui répondent aux recommandations législatives et réglementaires faites jusqu'ici et dont nous avons fait mention plus haut. Grâce à ces législations, la France peut compter environ un milliard de repas servis tous les ans, et ce, dans le respect des règles nutritionnelles et hygiéniques – un chiffre très élevé quand l'on regarde les autres pays européens.

Concernant la gestion des cantines scolaires, celle-ci diffère en fonction de plusieurs facteurs. D'abord, chaque cantine est administrée en fonction des niveaux scolaires. Ainsi, le niveau primaire, qui comprend les maternelles et les primaires, est géré par les collectivités municipales. Ces dernières apportent leurs avis quant aux tarifs et compositions des menus. La participation financière des repas, quant à elle, est fixée par les communes sur la base du quotient familial. Ainsi, chaque famille paye en fonction de ses revenus et la cantine répond à un objectif d'adaptation par rapport aux capitaux économiques de chacun des élèves. Pour le secondaire, qui comprend les collèges et les lycées, on distingue deux acteurs : d'une part, le Conseil Général gère les collèges et, d'autre part, le Conseil Régional s'occupe des

lycées. Concernant le prix, celui-ci est fixé par la Collectivité Territoriale en charge des cantines scolaires et est, de même que pour les maternelles primaires, adaptés aux revenus des familles<sup>4</sup>.

Enfin, pour le niveau supérieur, c'est-à-dire les universités, c'est le Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaire (CROUS) qui s'occupe de financer les repas universitaires. Dans ces restaurants, le prix est fixé par le CROUS lui-même et c'est le directeur de chaque restaurant qui s'occupe de la gestion du lieu (administrative, sanitaire, etc.). Le tableau 1 condense chacun des acteurs et le niveau auquel il est rattaché.

Tableau 1 – Acteurs impliqués en fonction des niveaux scolaires

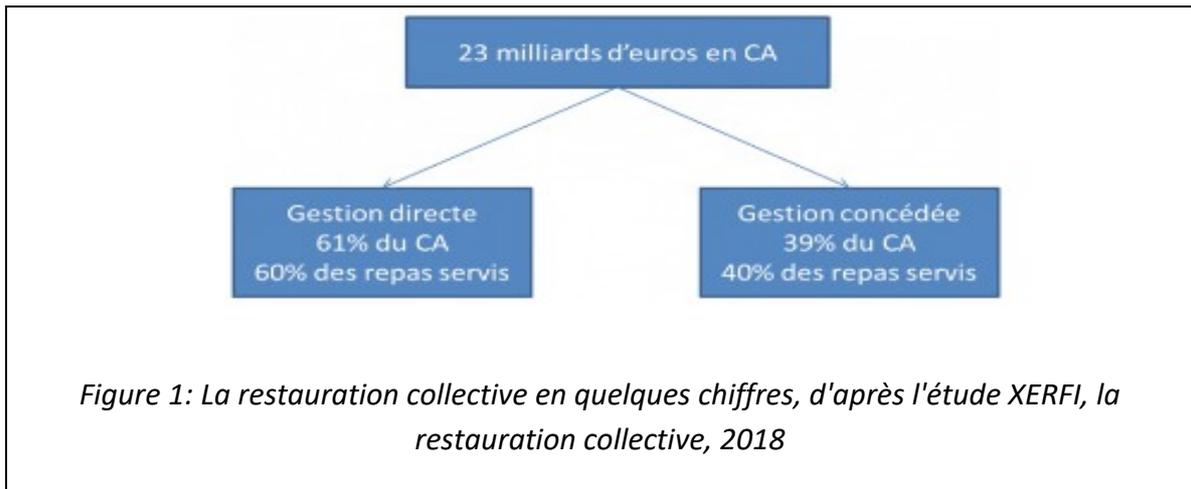
Niveaux		Acteurs
Primaire	- Crèches - Maternelles - Primaires	- Collectivités municipales (mairies)
Secondaire	- Collèges - Lycées	- Conseil Général (départements) - Conseil Régional (régions)
Supérieur	- Universités	-CROUS ( Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaire) ( État)

### 1.1.3 – Les modes de gestion

Il existe deux modes de gestion au sein de la restauration collective : l'autogestion et la concession. Le schéma ci-joint<sup>5</sup> reprend ces deux utilisations :

4 Site du Ministère de l'Éducation Nationale de la Jeunesse, *La restauration scolaire*. [en ligne]. Disponible sur <https://urlz.fr/csZO> (consulté le 19-02-20)

5 Sylvie Thoby (2019, 4 juin), *Restauration collective : les derniers chiffres clés 2018 et les tendances à venir*. [en ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/ceqU> (consulté le 25-01-20)



Pour ce qui est de l'autogestion, on parle plus généralement de gestion directe : il s'agit de confier l'organisation et l'élaboration des repas à une équipe interne de l'établissement (60 % des repas servis sont ainsi réalisés en autogestion). Pour ce qui est de la gestion concédée (dite aussi « déléguée »), celle-ci est reléguée à un prestataire qui assure la restauration, gère les équipes et l'approvisionnement. Ce prestataire peut être public ou privé. Trois modalités de fonctionnement sont possibles pour la gestion concédée<sup>6</sup> :

1. Les cuisines sont mises sur place et ce sont les établissements eux-mêmes qui cuisinent les repas consommés exclusivement dans la cantine du lieu en question ;
2. Des cuisines centrales s'occupent de la fabrication des repas destinés à être livrés à un restaurant dit « satellite » ;
3. Des restaurants « satellites » qui fabriquent certaines fractions de repas sur place.

Les établissements de restauration scolaire sont principalement organisés autour d'une gestion directe (59 % en 2018, d'après les chiffres de 2019) : les cantines scolaires produisent en effet l'essentiel de leur repas dans le restaurant de l'école.

#### 1.1.4 – Les principales sociétés impliquées dans la restauration scolaire

Concernant les 41 % de restaurants scolaires n'ayant pas recours à la gestion directe, le tableau suivant recense les principaux pourvoyeurs de repas dans le cadre de la restauration collective en milieu scolaire. De même, les repas servis en 2017 et 2018 y sont comptabilisés et permettent d'avoir un aperçu des ventes réalisées par ces leaders mondiaux.

<sup>6</sup> Portail Régional de la Restauration Collective en Nouvelle-Aquitaine, *Restauration collective*. [en ligne] Disponible sur <https://urlz.fr/cnsl> (consulté le 26-01-20)

Tableau 2 – Principaux acteurs dans le milieu de la restauration scolaire<sup>7</sup>

Acteurs leaders	Millions de repas par ans (2017)	Millions de repas par an (2018)
Elior	138,6	140,1
Api Restauration	52,9	58,2
Convivio	32,4	33,5

Grâce à ce tableau, on remarque que le nombre de repas produit pour la restauration scolaire a augmenté. De fait, on peut conclure à une augmentation de la demande dans ce secteur, ce qui est le corollaire de l'accroissement du nombre de cantines en France (dont nous avons vu plus haut qu'il était auparavant insuffisant par rapport au nombre de régions).

#### 1.1.5 – Les différents enjeux de la restauration scolaire

Les enjeux de la restauration scolaire sont nombreux et n'ont cessé d'évoluer depuis l'apparition de grands leaders économiques du type Elior ou Compass. En effet, ces derniers ont compris toute l'importance de faire évoluer les systèmes de restauration scolaire avec les tendances sociétales ; de fait, les cantines doivent s'adapter aux évolutions démographiques, sociales, économiques, sanitaire et environnementale d'un monde en constant changement. Par exemple, nous le verrons plus loin, l'introduction de produits biologiques correspond à la volonté, tant de la société que de ces grands groupes, d'entrer dans une dynamique moderne d'évolution sociale.

Du fait de l'accroissement de la population française, les capacités d'accueil des restaurants scolaires, dans leur ensemble, ont été consolidées afin de répondre à l'augmentation parallèle de la fréquentation des cantines. C'est notamment l'explosion de la natalité à la fin de la Seconde Guerre Mondiale et la considération grandissante du rôle nutritionnel des cantines qui ont conduit à une avancée dans ce secteur. De fait, les cantines ont dû prendre en compte les évolutions démographiques afin de s'adapter au mieux et procurer les apports nécessaires sur le plan nutritionnel.

Sur le plan social et économique, l'un des enjeux principaux rencontrés par les restaurants scolaires est de permettre à tous les enfants de bénéficier d'un repas équilibré

---

<sup>7</sup> Neo Restauration (2019, 4 juillet), *Le palmarès Néo de la restauration collective 2018*, [en ligne] Disponible sur : <https://urlz.fr/ceqY> (Consulté le 28-01-20)

qu'importe son milieu social et son capital économique. D'après certaines études que Jean Pierre Veran reprend dans son article *Restauration scolaire : « service annexe » mais enjeu majeur ?* paru sur Médiapart le 23 août 2018 : « *Il n'y a pas d'égalité en alimentation, et les cas de malnutrition, de diabète et d'obésité touchent davantage les plus modestes* »<sup>8</sup>. Ainsi, l'accessibilité demeure un enjeu essentiel pour les cantines de la restauration scolaire et l'accès indifférencié permettrait de réduire les inégalités alimentaires. Grâce à ces mesures vis-à-vis des plus défavorisés sur le plan économique, il s'agirait de pallier l'inégalité alimentaire que subissent certains élèves une fois chez eux ; cette évolution permet en effet de se diriger vers une égalité sociale d'accès aux cantines.

Concernant les enjeux de santé publique dans les cantines, ceux-ci sont regroupés autour de l'action de promouvoir une offre alimentaire qui puisse répondre à des exigences nutritionnelles et sanitaires. L'augmentation de l'obésité, accompagnée de la « médicalisation de l'alimentation » (Poulain,2013) impacte grandement la production des repas en restaurations scolaires, qui tente de pallier les troubles alimentaires tout en promouvant une manière saine de s'alimenter. De fait, la restauration scolaire se doit de proposer des repas qui s'appuient sur des recommandations telles que celles du PNNS ou du GEMRCN. Ainsi, la restauration scolaire participe activement à la prévention et à la lutte contre certaines des maladies liées à une mauvaise alimentation (obésité, diabète...).

En outre, la restauration scolaire a aussi le rôle d'assurer la qualité sanitaire des repas servis. De fait, les grandes crises alimentaires ont joué un rôle essentiel dans le renforcement des réglementations hygiéniques puisqu'elles ont mis à l'épreuve les réglementations déjà en place. Toutefois, ces crises ont concouru à l'augmentation de l'inquiétude des parents quant aux repas servis dans les cantines : une attention toute particulière doit dès lors être appliquée tant à l'hygiène des restaurants scolaires qu'aux produits consommés qui répondent désormais d'impératifs sanitaires précis. Cyrille Laporte reprend en ce sens les préconisations faites dans le Livre blanc rédigé par la Commission des Communautés Européennes en 2000 et déclare : « *Le fil directeur est que la politique de sécurité alimentaire doit reposer sur une approche globale, intégrée, c'est-à-dire qui s'applique à toute la chaîne alimentaire, « de la ferme à la fourchette » à tous les secteurs de l'alimentation* »<sup>9</sup>. Grâce à cette politique, la sécurité alimentaire est doublement assurée à un consommateur rasséréiné aussi dans les discours qui entourent cette chaîne alimentaire.

---

<sup>8</sup> Jean-Pierre Veran, (2018, 23 août), *Restauration scolaire : « service annexe » mais enjeu majeur ?*, Consulté sur <https://urlz.fr/clSn>

Aussi, depuis quelques années, les préoccupations environnementales investissent la scène publique : le développement durable devient un impératif sociétal que les cantines scolaires perpétuent. De fait, la restauration scolaire a dû repenser son offre par rapport à l'enjeu environnemental qui a investi tous les champs de la vie des consommateurs. Les réglementations pour la restauration scolaire concernant le développement durable sont ainsi introduites dans la loi EGalim promulguée en 2018 et qui a plusieurs impératifs<sup>10</sup> :

1. Assurer aux agriculteurs un revenu plus élevé en répartissant les bénéfices
2. Permettre l'amélioration des conditions environnementales et sanitaires de production
3. Permettre le bien-être animal
4. Divulguer une alimentation durable et saine pour toute la population française
5. Amoindrir les quantités de plastique utilisé dans le domaine de l'alimentation

Globalement donc, la loi EGalim vise à promouvoir une alimentation qui soit plus en accord avec l'environnement préservé de toute attaques chimiques (on pense évidemment à l'utilisation massive des pesticides qui a pu être constatée dans nombre d'agricultures). De plus, tout en protégeant et assurant des moyens de production qui soient plus écologiques, l'alimentation elle-même est impactée : une alimentation biologique peut désormais investir les cantines publiques et permettre une alimentation saine et à faible impact.

En plus de répondre à l'enjeu environnemental, nous le voyons bien, la loi EGalim répond à des enjeux sanitaires et sociaux puisque deux de ses grands axes sont concentrés sur les conditions de travail des agriculteurs ainsi que leurs revenus (entre autres). Cette loi sera en outre centrale dans le travail de recherche de ce mémoire puisqu'elle promet l'introduction d'au moins 20 % de produits biologiques dans les repas quotidiens des cantines scolaires d'ici 2022.

Toutes ces évolutions dans le milieu de la restauration scolaire ont joué, jouent et joueront un rôle essentiel concernant les enjeux à venir des cantines. Au vu de l'introduction récente de la loi EGalim dans le système de réglementation des cantines scolaires françaises,

---

9 Cyrille Laporte, *Enjeux de la restauration collective*, sous la direction de Jean-Pierre Poulain, *Dictionnaires des cultures alimentaires*, PUF, 2012, p. 488.

10 Cités sur le site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, Consulté sur : <https://urlz.fr/96CX>

il semblerait que le pari actuel soit en corrélation avec l'enjeu sociétal phare de ces dernières années : la consommation des produits biologiques devient un impératif tant individuellement que collectivement.

## 1.2 - Lieu de socialisation primaire

### 1.2.1 - Qu'est-ce que la socialisation primaire ?

D'après Philippe Riutort, « *la socialisation peut se définir comme le processus par lequel les individus intériorisent les normes et les valeurs de la société dans laquelle ils évoluent.* » (Riutort, 2013, p.63). Ainsi, l'apprentissage des normes, que l'auteur aborde sous la notion d'intériorisation, est essentiel dans le processus de socialisation : en effet, très tôt, nous sont enseignées des normes qu'il convient d'intégrer et de faire sienne afin de s'intégrer au mieux à notre société. Cet apprentissage se fait par le biais « d'interactions » avec les autres dans la société en général mais plus particulièrement dans les lieux de socialisation primaire et secondaire. Ces derniers renvoient, pour la socialisation primaire, au cercle de la famille et de l'école quand la socialisation secondaire porte sur la période charnière entre l'adolescence et la vie d'adulte. A ces divers moments et dans de divers lieux, ces interactions avec les autres ont pour effet principal l'intériorisation des normes propres à chacun des lieux : la socialisation permet en fait d'adopter le comportement en adéquation avec la situation rencontrée. En cela, elle est un enseignement de longue durée qui permet surtout l'adaptabilité des hommes.

Pour ce qui est de la socialisation primaire, outre les bornes spatiales que nous avons évoquées plus haut (cercle scolaire et familial), elle se définit surtout en fonction de bornes temporelles : celle-ci a en effet lieu de la naissance jusqu'à la fin de l'enfance. De fait, dès la naissance, les enfants intériorisent des comportements, des façons d'agir et de penser qui se révéleront de merveilleux outils pour les diverses interactions auxquelles il sera face en société. Il s'agit donc d'un processus qui s'inscrit dans le temps et conditionne la façon de voir le monde (la socialisation n'est en effet pas la même en fonction des cultures et cela impacte considérablement les manières d'évoluer et de considérer la société elle-même). Cette phase est importante puisqu'elle fournit à l'enfant un cadre de compréhension et d'interprétation des normes sociétales qui lui permettent d'envisager sa vie d'adulte avec un certain bagage culturel.

Tout processus de socialisation, puisqu'il résulte d'interactions avec son environnement (tant son environnement humain qu'avec les structures encadrantes), peut entraîner des sanctions, plus ou moins fortes, dans le cas de non-conformité au comportement plus ou moins attendu des hommes en société. En effet, au-delà des comportements acquis et intériorisés dans les lieux de socialisation, certaines règles fondatrices encadrent les comportements humains. Ainsi, « *On distingue [...] les sanctions négatives (du regard désapprobateur à la punition infligée à celui qui a désobéi), des sanctions positives (du sourire encourageant à la récompense) qui servent à fixer les limites de « ce que l'on peut faire »* (Riutort, 2013, p.65). Dès lors, l'intériorisation des normes et valeurs, qui nous permettent de penser notre façon d'agir, est essentielle car elle prédispose aux comportements « types » acceptés ou refusés au sein de notre société même. La mise en place de sanctions est révélatrice de la difficulté d'assimilation des règles du vivre ensemble puisqu'elle envisage la possible dérive comportementale et prévoit les éventuelles punitions.

En considérant les sanctions comme nécessaires, le recours aux différentes instances de répression, qui participent à l'incorporation des règles sociales, devient primordial. Naturellement, la famille joue un rôle clé dans l'inculcation de ces règles : puisque nombreux sont les enfants qui reconnaissent une autorité parentale dans leur foyer familial même, ceux-ci s'appliquent à intégrer tout un système de codes qui leur permettra, plus tard, de s'adapter à toutes les situations rencontrées. Ainsi, c'est le rôle des parents comme vecteur d'apprentissage des règles qui permet ici d'intégrer la famille dans le processus de socialisation.

Toutefois, la famille n'est pas le seul agent intervenant dans ce processus : en effet, l'école concourt, elle aussi, à l'intégration et l'appropriation des règles en ce qu'elle participe à l'éducation des enfants. Les enfants sont en effet scolarisés dès l'âge de 3 ans en maternelle, et ce, jusqu'à leur seizième année. Le milieu scolaire constitue ainsi un lieu décisif de socialisation primaire puisque les enfants, a contrario du milieu familial, sont « entre pairs ». Dès lors, des échanges d'un autre niveau s'instaurent et permettent, eux aussi, l'intégration de règles capitales (par exemple, les sports collectifs donnent lieu à des échanges nouveaux qui intègrent, de fait, l'enfant à un groupe : c'est une des premières communautés qu'il connaîtra). Ainsi, à travers ces moments de « rencontre », les enfants découvrent des aspects de la vie en commun et intègrent, sans qu'une autorité supérieure ne s'abatte sur eux, les règles de la vie sociale. Mais la socialisation primaire se réalise aussi grâce aux enseignants qui

sont porteurs de sanctions en cas de comportements incorrects ou déviants. Ces derniers veillent à ce que les règles soient bien appliquées.

Malgré l'aspect « naturel » de la socialisation primaire qui consiste essentiellement en l'acquisition des règles par l'intégration, les moments de socialisation peuvent se révéler compliqués puisque, lors des interactions, les enfants peuvent se trouver face à des règles contradictoires. Si, par exemple, un enfant apprend une règle présentée comme essentielle dans le milieu familial, il pourra l'appliquer dans le milieu scolaire qui, lui, peut être totalement réfractaire à une telle règle. Outre la confusion qu'il rencontrera, c'est tout son système de valeurs qui sera remis en question. Face à ces injonctions contradictoires, il devient ainsi beaucoup plus difficile pour l'enfant de se construire correctement. Cette remarque présage toute l'importance de la concordance entre les normes familiales et les normes rencontrées à l'école, puisqu'en cas de problème de correspondance, c'est l'enfant lui-même qui tentera, par ses moyens, de hiérarchiser les règles qui lui seront imposées. La question de l'adéquation entre école et famille est dès lors au cœur du processus de socialisation primaire qui doit miser sur une proposition univoque de règles essentielles. A ce sujet, Riutort propose une lecture de cette distance qui peut s'installer entre instances familiales et instances scolaires : les principales contradictions entre une instance et une autre quant aux règles inculquées sont particulièrement marquées dans le milieu populaire (Riutort, 2013). Il ajoute :

*« Richard Hoggart a mis en lumière dans son ouvrage, La Culture du pauvre (1957), les exigences contraires auxquelles le boursier d'origine populaire doit satisfaire et l'obligation qui lui est faite – en étant partagé entre deux univers sociaux – de remanier en permanence son identité sociale. Hoggart met en évidence le fait que le boursier sera tiraillé la majeure partie de son existence entre deux univers incompatibles et que la résolution de ce conflit identitaire ne comporte guère de solution : si sa trajectoire sociale le détourne de son milieu d'origine (la proximité établie, par l'univers scolaire, avec le monde des « lettrés » induit une position sociale plus élevée que celle d'origine), sa socialisation primaire, qui a façonné durablement bon nombre de ses « goûts », se rappelle fréquemment à lui. » (Riutort, 2013, p.67).*

À travers la question des bourses, l'auteur insiste sur la dichotomie qui peut s'instaurer entre milieu scolaire (qu'il appelle « monde des lettrés »), et milieu familial qui peut être antagonique à cet « univers ».

Grâce à cet extrait, on comprend toute la complexité de la socialisation primaire, et ce, surtout dans les milieux populaires. En effet, celle-ci diffère d'un milieu social à un autre.

Puisqu'elle participe à la construction de l'identité sociale de l'individu, la socialisation primaire est essentielle et mérite une attention toute particulière. De fait, les problèmes que rencontrent les familles des milieux populaires sont révélateurs de bien d'autres enjeux auxquels celles-ci font face (et que nous explorerons dans ce mémoire). Dès lors, il convient de réfléchir plus particulièrement à ces familles qui n'approchent pas nécessairement la socialisation primaire de la même manière (bien que, nous le rappelons, ce soit un processus relativement inconscient).

### 1.2.2 - Socialisation primaire dans les restaurants scolaires

Comme nous l'avons évoqué dans la partie précédente, la socialisation primaire se déroule en majeure partie à l'école. Dans le cadre de cette recherche en lien avec la restauration scolaire, le moment sur lequel nous allons nous focaliser est celui du repas, et donc, des cantines scolaires. En effet, celles-ci font partie des lieux de socialisation primaire puisqu'elles permettent l'intériorisation de normes quant à l'alimentation : par le passage à la cantine scolaire, l'enfant apprend l'alimentation saine, les aliments, le déroulement du repas, etc.

Dans l'article *La cantine, une expérience forcément négative ?*, Geraldine Comoretto évoque l'image négative des cantines : « *repas froids et de mauvaise qualité, nuisances sonores, manque de temps, dames de cantine virulentes, personnel qui force les enfants à manger* » (Comoretto, 2017, p.151). Elle ajoute que les principales études menées sur les cantines scolaires ne concernent que le contenu des assiettes, au détriment du caractère social de celles-ci. En effet, les cantines sont des lieux de rencontres privilégiés pour les élèves qui peuvent, le temps du repas, envisager leurs camarades sous un autre angle que le l'angle purement scolaire : au-delà de la prise alimentaire, les enfants interagissent entre eux. Étant réuni dans un espace qui leur est propre, les enfants peuvent dès lors sociabiliser avec qui ils l'entendent en dehors de consignes scolaires. La dimension de partage, dans les cantines scolaires, demeure un des aspects les plus importants de ce lieu de rencontre. Les cantines scolaires permettent donc de créer les liens sociaux ; de fait, « *le principal attrait de la cantine pour les élèves demi-pensionnaires est de partager le déjeuner avec d'autres élèves dont ils se sentent proches : choisir les copains avec qui manger, partager un repas identique (service à table) ou composé de façon similaire (self-service), montrer par l'occupation physique et parfois bruyante de la table que l'on appartient à un groupe restreint.* » (Comoretto, 2017,

p.152-153). Outre l'aspect de prise alimentaire, la cantine scolaire se déploie donc comme des lieux permettant aux enfants de se regrouper avec leurs semblables.

Toutefois, la rencontre de ses pairs ne débouche pas nécessairement sur des accords et affinités : peuvent en effet apparaître des conflits entre enfants qui entravent, de fait, le processus de socialisation en cours. Ces désaccords peuvent en outre être renforcés par les conflits possibles, déjà, entre milieu familial et scolaire. Comme nous l'avons vu plus haut, les milieux populaires rencontrent un plus grand antagonisme entre école et famille, ce qui rend la socialisation primaire plus ardue pour ces élèves qui se retrouvent tiraillés entre deux « cultures ». La cantine scolaire n'échappe pas à ces contradictions et la question de la socialisation primaire, mêlée à l'alimentation, est éminemment importante : puisque nombre de restrictions alimentaires sont liées à des interdits religieux (consommation de porc interdite par exemple), allergènes ou tout simplement éthiques (alimentation végan ou végétarisme par exemple), le lieu de restauration est face à une multiplicité de régime alimentaire qu'il peine parfois à contenter. En effet, viandes halal ou régimes sans viande sont par exemple cuisinés en très faibles quantités lorsqu'ils ne sont pas totalement absents. Dès lors, les enfants qui suivent des régimes alimentaires particuliers se trouvent face à une non-inclusion de leurs particularités alimentaires qui peut résulter en une exclusion sociale (repas du midi en externe par exemple). Comoretto insiste sur ce point et écrit : « *La question de la consommation de viande de porc dans les restaurants scolaires, au même titre que d'autres restrictions alimentaires (viande halal, régimes sans viande, végétarien), mérite d'être soulevée tant les particularismes alimentaires tendent à se développer (Fischler et Pardo, 2013).* » (Comoretto, 2015, p141). Puisque dans le milieu scolaire la tendance est à l'uniformisation (pour des raisons plus égalitaires, d'une part, et athées, d'autre part), les enfants peuvent être mis face à des injonctions contradictoires qui perturbent tout leur processus d'apprentissage des normes et règles essentielles. L'instauration d'un même menu pour tous, si elle permet l'apprentissage de la variété alimentaire et tente d'inclure toutes les « préférences » alimentaires, tend aussi à exclure certains élèves à qui le menu ne s'adapte pas. De fait, l'alimentation dans la sphère familiale et extrascolaire peut ne pas toujours être en lien avec celle de la cantine scolaire et crée ainsi des conflits internes en chacun des élèves qui doit comme « se dédoubler » pour adopter des comportements différents dans la sphère familiale et le milieu scolaire. De plus, en tant que lieu de socialisation entre élèves, la cantine scolaire peut se révéler un merveilleux terrain de conflits pour les pairs, et ce, vis-à-vis du repas même. En effet, des conflits peuvent apparaître sur la base même de l'alimentation des

élèves qui reflètent des croyances plus larges que celles du fait même de s'alimenter : être végétarien, c'est en effet avoir une certaine conviction politique qui, si elle n'est pas encore conscientisée par les enfants, est porteuse de sens.

Outre la socialisation entre pairs, qui, nous l'avons vu, peut résulter en l'exclusion de certains élèves, la cantine scolaire joue un rôle important dans l'apprentissage des règles d'une alimentation équilibrée. Au-delà des interactions entre enfants qu'elles permettent, les cantines scolaires doivent en effet éduquer ces derniers vis-à-vis de l'alimentation. Le caractère socialisant de la cantine est donc doublé et renforcé par l'éducation à l'alimentation : le personnel de cantine peut ainsi montrer aux enfants comment s'alimenter sainement afin de réduire le taux de maladie lié à une mauvaise alimentation. Les repas sont, en effet, composés de manière à promouvoir tous les aliments, même les plus rejetés des enfants dans la sphère privée (famille). Ceux-ci s'avèrent toutefois nécessaires et il est capital d'éduquer les enfants, par exemple, aux goûts de tous les légumes et autres aliments riches en nutriments fréquemment repoussés par les enfants. Ainsi, les cantines sont impliquées dans la chaîne de transmission des informations nécessaires à une bonne alimentation du point de vue nutritionnel.

C'est donc essentiellement grâce à son rôle éducationnel que la cantine peut communiquer autour des vertus nutritives des aliments. Les mesures ont été nombreuses avant de considérer ce rôle éducateur de la cantine et l'alimentation proposée aujourd'hui aux enfants résulte de cette remise en question constante des moyens mis en place pour sensibiliser les enfants aux régimes alimentaires sains, aux carences alimentaires possibles, etc. Nadine Neulat déclare en ce sens : « *En effet, il est évident que les enjeux à relever dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition vont bien au-delà de la satisfaction de besoins physiologiques. Apprendre à bien s'alimenter ensemble, par exemple dans le cadre de la restauration scolaire, c'est aussi apprendre à bien vivre ensemble. C'est donc à l'exercice d'une réelle citoyenneté que chacun est amené à participer.* » (Neulat,2005,p.99). Comme le souligne l'auteure, bien s'alimenter est à la fois la résultante et l'impulsion d'un bon « vivre ensemble ». Ainsi, si des politiques ont été mises en place pour parfaire les recommandations et réglementations (PNNS 1 à 4, GEMRCN, CNA, EGAlim, PNA...), elles l'ont toutes été dans un souci constant d'éducation et de sensibilisation aux enjeux nutritifs. Des associations sont aussi parmi les contacts des cantines scolaires qui participent de la mise en place de mesures

effectives telles que la Fédération Française de Nutrition (FNN) ou l'association Mangé Santé Bio.

Concernant les moyens mis en place pour répondre à cet impératif éducationnel du personnel des restaurants scolaires, ceux-ci se concentrent essentiellement sur l'utilisation d'outils de communication, d'animation et de pédagogie. C'est par exemple le cas de « la semaine du goût » qui est un événement visant à éduquer les consommateurs, mais aussi les enfants, au goût. Comme le soulignent Lemonier et Arboix-Calas dans leur article « Éducation nutritionnelle en milieu scolaire : les ressources potentielles d'un partenariat enseignant/infirmier » paru dans *Santé Publique*, « *cette éducation s'inscrit dans une perspective de promotion de la santé visant à donner à l'enfant les outils nécessaires pour faire ses propres choix en matière d'alimentation afin de devenir un consommateur responsable vis-à-vis de sa propre santé, de la société et de l'environnement* » (Lemonier, Arboix-Calas, 2016, p.146). Les cantines ont donc un rôle éducatif important vis-à-vis de l'alimentation des enfants puisque c'est par ce biais principal que ceux-ci développent leurs goûts, préférences et choix. Ainsi, les cantines scolaires agissent à un double niveau puisque, dans un premier temps, elles permettent aux enfants de sociabiliser avec leurs pairs lors des moments de repas, et, dans un second temps, elles donnent lieu à l'inculcation d'une alimentation saine.

Dans ce premier chapitre, il a été question de dresser un rapide historique de la création des restaurants scolaires. Nous avons vu les évolutions qui ont été portées par le secteur public, notamment par l'introduction de réglementations nationales : d'une part, le côté nutritionnel et, d'autre part, l'aspect sanitaire ont été développés tous deux pour répondre aux inquiétudes lancinantes des parents d'élèves. Ainsi, la restauration scolaire a connu plusieurs changements afin de répondre à un certain nombre d'attentes sociales. Récemment, les attentes multiples concernant la qualité de notre alimentation portent le débat social au point de modifier les réglementations en cours : l'introduction de la loi EGalim marque en effet l'écoute d'un gouvernement aux revendications multiples d'une société en mutation et aux impératifs environnementaux. Ainsi, les politiques ont développé des actions visant à améliorer les normes alimentaires jusque dans le milieu scolaire (et non uniquement dans la vente privée en grande surface par exemple). Aussi, nous avons abordé les modes de gestion spécifiques au secteur de la restauration scolaire, de même que ses grands leaders.

Cette première contextualisation nous a en fait permis de comprendre les enjeux que rencontre la restauration scolaire et comment, au fil du temps, elle a répondu à des problématiques contemporaines (par la mise en place d'aides publiques pour les familles défavorisées par exemple).

Dans un second temps, nous avons analysé la socialisation primaire comme étant imbriquée aux enjeux alimentaires actuels. En effet, les écoles sont des lieux de socialisation primaire de première importance et, en cela, elles constituent un champ d'étude essentiel qui permet de comprendre l'impact et l'importance d'une sensibilisation à l'alimentation à ces étapes de la vie. Parce que des conflits peuvent apparaître entre socialisation primaire dans le milieu familial et dans le milieu scolaire, les cantines font face à un enjeu primordial : celui de parvenir à lier ces deux « mondes ». Dès lors, les politiques menées dans le milieu scolaire alimentaire seront révélatrices, plus largement, de l'attention portée à la résolution de cet antagonisme famille/école.

## Chapitre 2 – L'introduction de produits biologiques dans les cantines scolaires

Dans ce chapitre, nous traiterons de la question de l'introduction des produits biologiques dans les restaurants scolaires. Dans un premier temps, il sera question de définir la nature des produits biologiques grâce à une approche socio-historique. Ensuite, nous analyserons les propulseurs de ces produits (lois, structures, associations, etc. qui permettent la diffusion des produits biologiques) ainsi que les raisons qui ont amené à la démocratisation de ceux-ci. Dans un troisième temps, nous verrons dans quelles mesures les produits biologiques proposent une alternative meilleure pour ce qui est de la santé des individus. Pour finir, nous questionnerons les limites de l'introduction des produits biologiques en restauration scolaire.

### 2.1 – Approche socio-historique du phénomène

Les produits biologiques sont nés d'une prise de conscience environnementale et éthique globale ; toutefois, si celle-ci n'investit que récemment la sphère publique, ses débuts remontent à plus d'un siècle. En effet, les prémices de l'agriculture biologique font leur apparition dès 1924 lorsque Rusolf Steiner explicite sa conception de l'agriculture. Ses explications donneront en fait le terreau nécessaire pour que le biochimiste et agronome Erhenfried Pfeiffer retravaille les données de Rusolf Steiner. L'ensemble de ses travaux a débouché sur une remise en cause totale de l'agriculture à cette époque et a impulsé la création de l'agriculture biodynamique. Grâce à la découverte microbiologique des sols, la production de produits biologiques émerge dès la fin du 19eme siècle et se renforce au début du 20eme siècle. (Silvia Guivant, 2012). Malgré l'ingéniosité des découvertes de ces deux chercheurs, la Seconde Guerre Mondiale viendra bouleverser la production agricole : face à la pénurie de nourriture, l'urgence est à la production massive plutôt qu'à la mise en place d'une agriculture biologique. Les industries agroalimentaires produisent ainsi des denrées en grosses quantités et plus rapidement. Pour ce faire, ils utilisent des produits chimiques qui permettent un accroissement de la production grâce au traitement des sols et aux machines qui donnent lieu à une grande efficacité. Une fois le manque de nourriture contré, le constat quant à l'environnement est alarmant : les sols sont en mauvais état, l'air et l'eau sont pollués, la qualité sanitaire des produits est inquiétante, les animaux développent des maladies... A l'aune de ces catastrophes écologiques, l'intérêt pour la production de produits biologiques est renforcé. En 1946, un an après la fin de la Seconde Guerre Mondiale, « *The*

*Soil Association* », une des premières associations « organiques » [...] ouvre, peu de temps après son premier magasin de produits biologiques. Dans les années 1950, le mouvement continue à avancer lentement. En Allemagne est fondée la Fondation écologie & agriculture (SOEL), principale institution de recherche du pays et l'association pour la culture de fruits, de légumes et la récolte biologiques (ANOG) » (Silvia Guivant, 2012, p.185). Les dommages créés par la Seconde Guerre Mondiale n'empêcheront ainsi pas la propagation d'un souci de plus en plus marqué pour une alimentation plus saine contenant moins de produits chimiques ; la Seconde Guerre Mondiale aura toutefois aggravé un peu plus l'utilisation de pesticides puisque le pays cherchait à produire en grande quantité, et ce, rapidement.

En France, pour contrer l'utilisation d'engrais, de pesticides, ou encore d'herbicides dans l'agriculture et l'industrialisation massive, « deux principaux mouvements émergent alors : l'un à connotation nettement commerciale, Lemaire-Boucher créé en 1963, l'autre, Nature et Progrès, créé en 1964. » (Leroux, 2015, p.60). La méthode « Lemaire-Boucher » est ainsi conçue par les deux biologistes Raoul Lemaire et Jean Boucher pour qui il s'agira de concevoir une méthode de production qui exclut totalement l'utilisation de produits chimiques de synthèse. L'Association Européenne d'Agriculture et d'Hygiène, plus connue sous le nom de « Nature et Progrès », elle, a pour but de promouvoir le développement de l'agriculture biologique sur le territoire français et est l'initiateur du premier cahier des charges techniques de l'agriculture biologique. Naissent donc deux structures qui luttent pour que l'agriculture soit complètement débarrassée des pesticides qui entravent la propagation de considérations biologiques dans le secteur de la production.

En parallèle de ces deux mouvements, le renforcement de l'usage de produits biologiques en France se fait essentiellement grâce à l'association International Fédération on Organic Agriculture (IFOAM) fondée en 1972. Ainsi, comme le souligne Silvia Guivant dans son article « Biologiques (Aliments) » publié dans *Dictionnaire des cultures alimentaires*, on compte, en 2009, plus de 750 organisations (dont la France) faisant partie de cette fédération (2012, p. 185). L'objectif de ce regroupement est de mettre en place une politique réglementaire universelle afin de définir ce que sont les produits biologiques, permettant, par ce biais, de certifier (INAO) et rendre reconnaissable ces derniers. Par la suite, de nombreuses organisations seront créées en France, comme la Fédération National d'Agriculture Biologique (FNAB), la Synabio (syndicat national des entreprises biologiques) ou bien le Comité National de l'Agriculture Biologique (CNAB) qui assureront la promotion de l'agriculture biologique. Sur

le site officiel de l'Agence Bio, qui réalise des actions de communication et de promotion des produits biologiques en France, on attribue la reconnaissance étatique des produits biologiques à l'année 1980, soit près de 35 ans après la fin de la Seconde Guerre Mondiale. En effet, « *Les pouvoirs publics reconnaissent l'existence d'une « agriculture n'utilisant pas de produits chimiques, ni pesticides de synthèse » dans le cadre de la loi d'orientation agricole de juillet 1980, complétée par le décret du 10 mars 1981. En mars 1985, cette agriculture alternative est officiellement baptisée « agriculture biologique », permettant l'homologation à l'échelon national de cahiers des charges, et le logo AB apparaît cette même année, expression de la volonté de fédérer et outil pour aller plus loin avec une démarche de visibilité pour les consommateurs.* »<sup>11</sup>. La reconnaissance publique de l'importance des produits biologiques, par l'attribution d'une « appellation officielle », concrétise l'intérêt pour le biologique qui débuta presque un siècle auparavant.

En outre, si l'agriculture biologique connaît un grand essor dans les années 1990 c'est aussi grâce à la création du développement durable en 1987. Celui-ci correspond à « *un développement qui répond au besoin du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs* »<sup>12</sup>. Puisque l'agriculture biologique s'inscrit dans une démarche éthique qui prend en considération la pérennité des ressources disponibles en lien avec la santé des citoyens, l'apparition du développement durable viendra ancrer durablement les impératifs biologiques dans une société de consommation qui ne tardera pas à remettre en question la production industrielle. De plus, « *le développement de l'agriculture biologique connaît un essor avec l'émergence de nouveaux courants d'idées et de changements sociologiques importants* »<sup>13</sup>, précise l'Agence Bio. Ainsi, la population française réalise qu'une attention particulière à la durabilité de la planète s'impose de manière à permettre aux générations futures de répondre à leurs propres besoins. Le développement durable est ainsi complété, si ce n'est entraîné, par l'introduction de l'agriculture biologique qui devient l'un des moyens utilisés par le développement durable (qui, nous le précisons, ne concerne pas uniquement la production alimentaire). La production biologique s'inscrit dès

11 Propos tiré du site Agence Biologique, *Le bio en quelques mots*. [en ligne]. Disponible sur : <https://vu.fr/HUNQ> (consulté le 19-12-19)

12 Derancourt Elisabeth. *Développement durable et RSE*. Cours de Master 1 MIRC, ISTHIA, Université Toulouse-Jean Jaures, 2019

13 Propos tiré du site Agence Biologique, *Le bio en quelques mots*. [en ligne]. Disponible sur : <https://vu.fr/HUNQ> (consulté le 19-12-19)

lors dans un enjeu plus vaste de préservation des ressources planétaires disponibles, de même qu'un enjeu sanitaire évident pour les populations mondiales qui commencent à comprendre les méfaits d'une production trop industrielle.

En juin 1991, l'Union Européenne adopte une réglementation visant à certifier de façon précise les produits biologiques végétaux grâce à l'inscription « AB » sur les marchandises. L'objectif de cette réglementation est de permettre la reconnaissance des produits biologiques par le biais d'étiquettes qui distinguent les produits issus d'une agriculture à pesticides et produits chimiques. En 1993, la marque « Agriculture Biologique » ou « AB » entre totalement en vigueur en France.

Depuis cette législation, les produits biologiques ont envahi le marché alimentaire. Cette entrée sur le marché global s'est faite grâce notamment aux nombreuses associations luttant pour la vente de produits biologiques dans les grandes surfaces comme l'Association pour le Maintien d'une Agriculture Biologique (AMAP) ou encore l'agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique (Agence Bio) qui regroupent différents représentants de l'agriculture biologique en France. De même, des magasins comme les biocoops émergent et permettent la diffusion plus marquée des produits biologiques. Ainsi, après de nombreuses législations et revendications d'associations diverses, l'utilisation de produits biologiques se démocratise et ceux-ci entrent dans les cantines des restaurants scolaires grâce à la loi EGalim promulguée en 2018.

### 2.1.1 - Qu'est-ce qu'un produit biologique ?

Les produits issus de l'agriculture biologique renvoient à un mode de production et de transformation soucieux de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal. De fait, l'objectif premier de l'agriculture biologique est de contribuer à l'amélioration de la qualité des sols, de l'air, des végétaux, etc. Son mode de production est naturel et interdit toute utilisation de produits chimiques de synthèses tels que les pesticides, les herbicides, les hormones de croissance ou encore les Organismes Génétiquement Modifiés (OGM). Concernant le bien-être animal, les agriculteurs se voient obligés de respecter certaines conditions d'élevage (élevage en extérieur, suffisamment de place, etc.). Les produits biologiques sont en outre marqués par un signe officiel de reconnaissance de qualité qui précise l'origine de chacun des produits. Il s'agit d'aliments sains, sûrs et durables, ce qui explique l'augmentation constante de leur consommation en France.

De fait, par l'attention toute particulière portée aux modes de production et de transformation des produits cultivés, l'agriculture biologique garantit aux consommateurs une qualité certaine. En effet, par la suppression de produits chimiques, ce sont toutes les vertus nutritives des biens cultivés qui sont promues. Dès lors, outre l'intérêt pour le développement durable que présente l'agriculture biologique, celle-ci permet aussi une alimentation bien plus saine, sûre et durable qui s'appuie sur les vertus naturelles de chaque produit sans les additifs ou autres pesticides ajoutés qui permettent la production massive. L'attrait pour les produits biologiques s'explique ainsi aussi grandement par les bienfaits pour la santé que l'agriculture biologique promet.

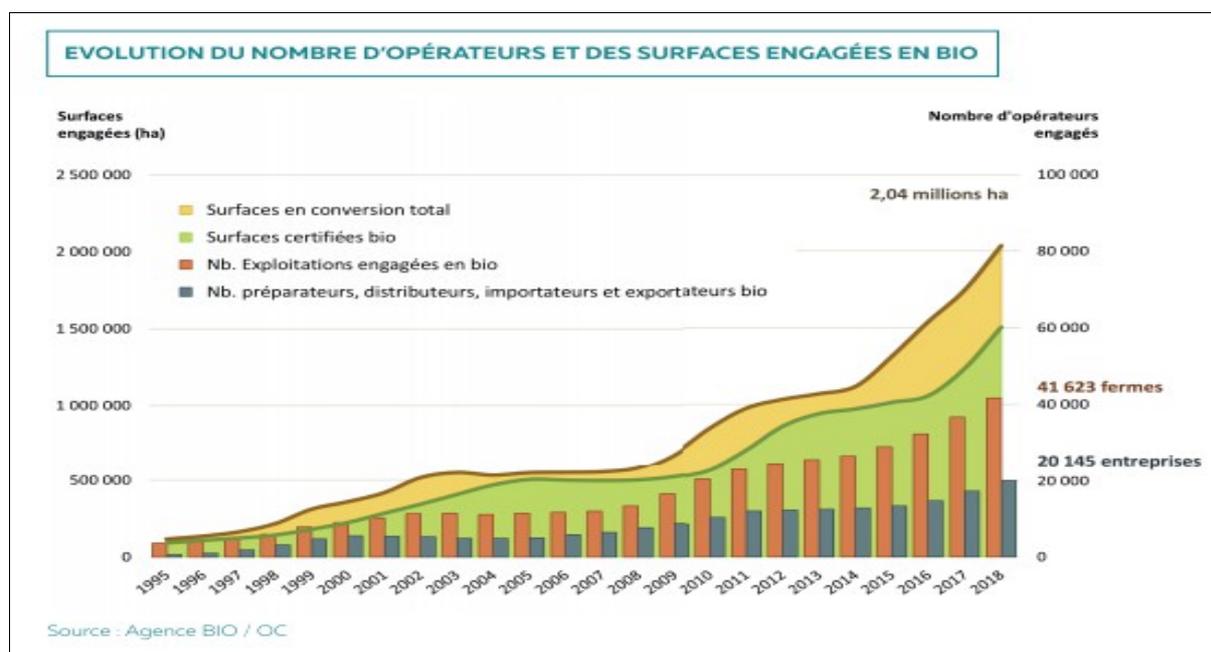
## 2.2 – Constat général quant à la production de produits biologiques en France

D'après l'article « Enjeux et débats actuels sur la transition à l'AB » écrit par Bellon et Lamine « en 2008, la superficie en mode de production biologique était en France de 583 799 ha (+4,8 % par rapport à 2007), dont 81 565 ha en conversion (et 55 % en première année de conversion, soit 45 000 ha environ). Les surfaces en bio représentaient 2,12 % de la surface agricole utilisée (SAU) en France métropolitaine. » (Bellon & Lamine, 2009, p.32). Dix ans plus tard, en 2018, la superficie en mode de production biologique est de 2 millions d'hectares. Les surfaces en mode de production bio représentent alors 7,5 % de la surface agricole utilisée (SAU). De plus, près de 9,5 % des fermes sont certifiées bio, soit 41.623 producteurs ; et on compte 20.145 entreprises de préparateurs, distributeurs, importateurs et exportateurs de produits biologiques. On compte ainsi 61.768 opérateurs engagés dans le bio en 2018. (chiffres recensés sur le site Agence bio, 2020). La place faite à l'agriculture biologique ne cesse donc de croître et on remarque qu'en 2018 celle-ci représente une grosse part du marché alimentaire global.

Du côté de la consommation, ce sont près de 9 Français sur 10 qui consomment des produits biologiques, même de façon occasionnelle ou rarement ; près de 3/4 des Français consomment bio régulièrement et 14 % en consomment même tous les jours. En 2018, le chiffre d'affaires des produits biologiques s'élève ainsi à 9,7 milliards d'euros, alors qu'en 2017, il était seulement de 1.4 milliards d'euros (chiffres cités sur le site Agence bio, 2020). Grâce à ces chiffres, on remarque une croissance impressionnante du nombre de ventes de produits biologiques sur une seule année, marquant du même coup l'attrait poussé pour une consommation plus « consciente ». Ainsi, l'achat et la consommation de produits biologiques connaissent un renouveau considérable entre l'année 2017 et l'année 2018.

En France donc, la consommation de produits biologiques n'a cessé de croître et l'année 2018 a été particulièrement fructueuse pour les entreprises d'agriculture biologique. Cet intérêt nouveau peut s'expliquer de plusieurs façons que nous expliciterons dans la partie suivante. Le tableau ci-dessous vient expliciter et résumer les évolutions dont nous avons parlé plus haut concernant les acteurs impliqués dans la production biologique ainsi que les surfaces des terrains.

Figure 2 : Évolution du nombre d'opérateurs et de surfaces engagées dans la production de produits biologiques entre 1995 et 2018



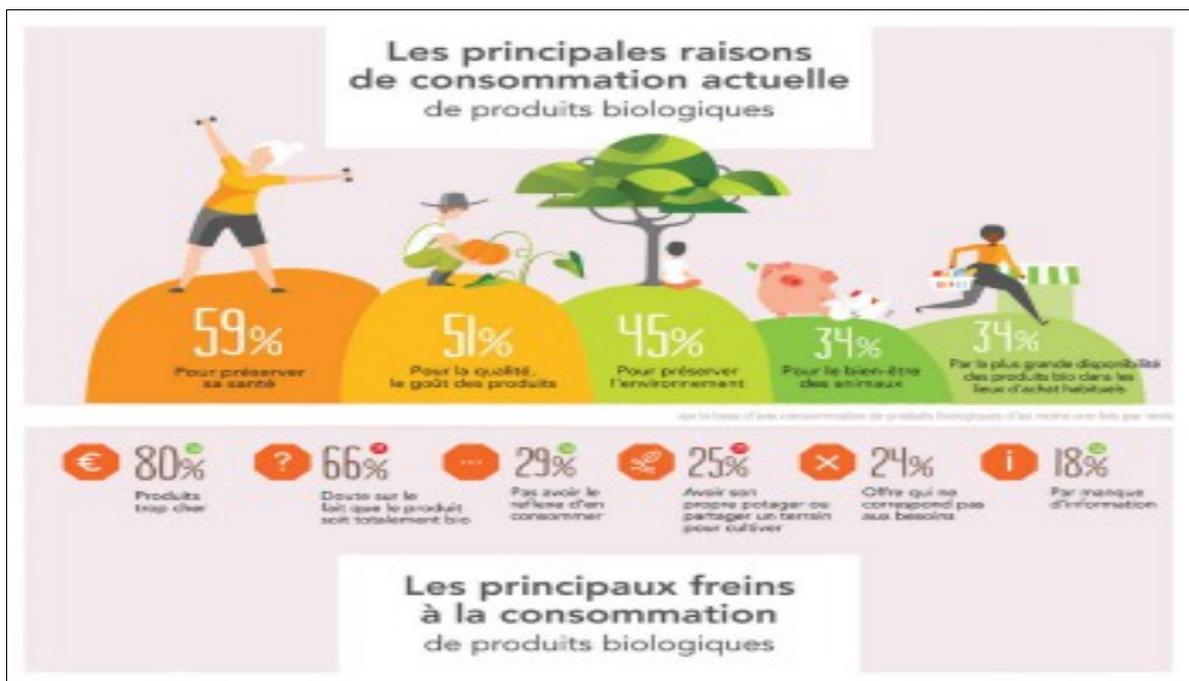
### 2.3 - Les produits biologiques : levier d'une meilleure alimentation ?

Les produits d'appellation biologique (« AB ») sont contrôlés par des organismes de certifications qui s'assurent de la qualité sanitaire et nutritionnelle de ces derniers. D'après le site Agence Bio, en 2003, l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) mène une étude concluant que les produits biologiques ont « *une concentration en certains nutriments plus élevée* »<sup>14</sup>. Grâce à son enquête, L'AFSSA souligne que le mode de production et de transformation utilisé dans l'agriculture biologique comporte de réels avantages nutritionnels : le lait, par exemple, est plus riche en oméga 3 car l'alimentation des vaches se fait majoritairement grâce à de l'herbe ; les fruits et légumes ont une teneur supérieure en polyphénols car les aliments sont cultivés de façon naturelle ; les viandes sont plus riches en

14 Propos tiré du site Agence Bio, *Les apports de l'agriculture biologique*. [en ligne]. Disponible sur <https://vu.fr/aRtY> (consulté le 21-12-20)

acide gras polyinsaturés car les conditions d'élevage sont meilleures (rythme de croissance respecté), etc. Ainsi, on peut conclure à la meilleure qualité nutritionnelle des produits biologiques qui comportent plus d'avantages pour le consommateur. Dans son rapport annuel sur l'année 2019, l'Agence Bio recense les raisons d'un accroissement de la consommation des produits biologiques qu'elle explicite dans le tableau ci-dessous.

**Figure 3** : Les principales raisons et principaux freins de consommation actuelle des produits biologiques



Grâce à ces chiffres, on compte trois principales raisons qui expliquent les choix des consommateurs quant aux produits biologiques :

1. Les produits biologiques participent à la préservation de la santé (59 %)
2. Les produits biologiques ont un bon goût et une bonne qualité (51 %)
3. Les produits biologiques sont soucieux de l'environnement (54 %)

En outre, ces chiffres nous permettent aussi de comprendre les principaux freins qui s'opposent à la consommation de produits biologiques :

- Les produits biologiques ont un prix trop élevé (80 %)
- Le doute planant vis-à-vis du « 100 % bio » (66 %)
- Les produits biologiques sont absents des habitudes de consommation (29 %)
- Le manque d'information (18 %)

Bien que certains doutes freinent l'évolution de la propension de consommation de produits biologiques (vus plus haut), ces chiffres montrent que ceux-ci bénéficient d'une image de qualité qui promeut des produits sains à même de rassurer le consommateur sur son alimentation. De plus, les consommateurs semblent considérer la consommation de produits biologiques comme une façon de respecter l'environnement en même temps qu'ils s'attardent à la qualité de leur alimentation. Ainsi, « *la principale motivation [de la consommation de produits biologiques] est un souci de santé : les gens aspirent à une nourriture saine, pour un corps sain. Viennent ensuite la quête de goûts authentiques et la question de l'environnement* » (Stengel, 2009, p.19).

Toutefois, malgré l'accroissement de la consommation de produits biologiques, celle-ci ne semble toujours pas faire l'unanimité alors même qu'une communication forcenée vis-à-vis des bienfaits nutritifs de ces produits ait été réalisée. En fait, il semblerait que bien que l'agriculture biologique ait prouvé tous les bénéfices d'une consommation plus consciencieuse, le prix de celle-ci s'est maintenu au-dessus des moyens de certains foyers familiaux. Dès lors, c'est l'aspect économique des produits qui limitent l'accessibilité pour tous à ce type de produits. Selon le baromètre de l'Agence Bio, c'était déjà le cas en 2008 : « *44 % des Français consomment au moins un produit biologique par an, le prix plus élevé des produits bio reste un frein important à leur développement. Les produits biologiques sont 20 % à 30 % plus chers (en grandes et moyennes surfaces) et même parfois bien plus.* » (Bellon, Lamine, 2009, p.31). De fait, on peut déduire que ces produits sont essentiellement accessibles à une population ayant des revenus conséquents, et, par conséquent, exclut l'accès des populations précaires à ceux-ci.

## 2.4 – Dans le secteur de la restauration collective, dont le milieu scolaire

### 2.4.1 – Propulseurs des produits biologiques en restauration collective

L'instauration des produits biologiques en restauration scolaire a connu de nombreuses phases, et ce du fait de l'implication de plusieurs instances. Tout commence en 2008 avec le Grenelle de l'Environnement qui constitue un terrain de rencontres politiques fait pour la mise en place de mesure vis-à-vis du développement durable et de la préservation de l'environnement et de la biodiversité. Cette démarche coïncide avec l'éthique de l'agriculture biologique puisqu'elle vise à instaurer un certain nombre de règles au sujet des sujets environnementaux sur le long terme. De fait, l'introduction de produits biologiques

dans les lieux de restauration collective devient nécessaire pour consolider les objectifs du Grenelle Environnement. C'est plus précisément la « *Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'État en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective* »<sup>15</sup> qui marque l'avènement de l'utilisation de produits biologiques en restauration collective. En effet, l'objectif est d'introduire 15 % d'aliments biologiques en restauration collective en 2010 afin d'atteindre les 20 % en 2012. Toutefois, l'objectif du Grenelle Environnement semble aujourd'hui bien ambitieux puisque, en 2020, l'objectif est toujours le même, à savoir celui d'instaurer 20 % minimum de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective.

En outre, les programmes Ambition Bio de 2017 et 2022 sont eux aussi à l'origine de l'introduction de produits biologiques en restauration collective et viennent consolider les actions du Grenelle. Selon l'axe numéro trois du programme Ambition Bio 2017, l'objectif est de développer la consommation et conquérir des marchés. Il s'agit plus amplement de promouvoir les produits biologiques auprès des consommateurs afin qu'ils les appréhendent d'une manière différente, favorisant ainsi son introduction dans les marchés. Pour ce faire, le Programme prévoit de renforcer la communication et l'information auprès des jeunes publics (mise en place de programmes de sensibilisation des élèves et des parents par des actions concrètes, etc.). Le but de ce programme est, lui aussi, d'introduire 20 % d'aliments biologiques dans la restauration collective. Cet objectif n'ayant toujours pas été atteint, le pourcentage d'introduction reste le même et des problèmes liés à l'introduction ont été dégagés. La différence entre les deux programmes est essentiellement que le Programme Ambition Bio choisit de se concentrer sur le développement de l'offre biologique aux publics les plus démunis et plus fragiles<sup>16</sup>.

Plus récemment, c'est la loi EGAlim (États Généraux de l'Alimentation), promulguée en octobre 2018, qui participe à l'introduction de produits biologiques en restauration collective. Elle prévoit de nombreux objectifs quant à la restauration collective dont le plus important consiste à consolider le processus d'approvisionnement des produits biologiques dans ces lieux, pour ainsi atteindre, en 2022, 50 % de produits labellisés, dont 20 % de bio. De plus, elle

---

15 *Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'État en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective*, 20 mai 2008. [en ligne] : <https://urlz.fr/coBH> (consulté le 13/12/2019)

16 Site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. *Le programme Ambition Bio 2022 présentée à l'issue du Grand Conseil d'Orientation de l'Agence Bio*. [en ligne]. Disponible sur : <https://urlz.fr/cqUF> (consulté le 19-02-20)

prévoit différents engagements vis-à-vis du gaspillage alimentaire et de l'utilisation de contenants en plastique.

Au-delà de ces réglementations, ce sont aussi divers acteurs qui se mobilisent pour introduire les produits biologiques en restauration collective, tel que l'Agence Bio qui selon un rapport de ceux-ci en coopération avec le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation « *a pour missions la structuration de filières, de gestion et de diffusion de l'information sur l'agriculture biologique et enfin sur la question du développement d'une offre de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective.* » (Guillaume et Michaut). C'est aussi le cas de l'association Un Plus Bio créée en 2002 dont la visée principale est de promouvoir l'introduction de produits biologiques et durables en restauration collective afin de changer les comportements en matière d'alimentation. Pour ce faire, elle mène des enquêtes et développe des outils d'information et d'animation. De plus, il s'agit du premier réseau national des cantines.

Grâce à ces différentes instances et acteurs, nous avons pu dresser un tableau des quelques instigateurs et militants de l'introduction des produits issus de l'agriculture biologique en restauration collective, dont la restauration scolaire. Il convient maintenant de faire un constat effectif de cette introduction afin de voir si les objectifs énoncés ainsi que les méthodes entreprises ont eu un réel impact.

#### 2.4.2 - Constat général (évolutions, part de bio, types de produits)

En 2019, 65 % des établissements de la restauration collective ont introduit des produits biologiques dans leurs cantines. Le secteur de la restauration scolaire demeure toutefois celui qui connaît le plus grand taux d'écoles utilisant ces produits puisqu'on comptabilise 86 % d'établissements scolaires cuisinant avec des produits biologiques contre 58 % d'établissements dans le milieu du travail et 38 % d'établissements dans le médico-social (ces chiffres sont issus du rapport de l'Agence Bio de 2020 sur l'année 2019). En outre, le pourcentage de produits biologiques utilisés dans la restauration scolaire est celui qui a le plus augmenté en 2019. Ainsi, la restauration scolaire est le secteur le plus « en avance » par rapport aux objectifs fixés par les différentes lois et nous permet ainsi de réfléchir aux différents ressorts qui ont rendu cette introduction possible.

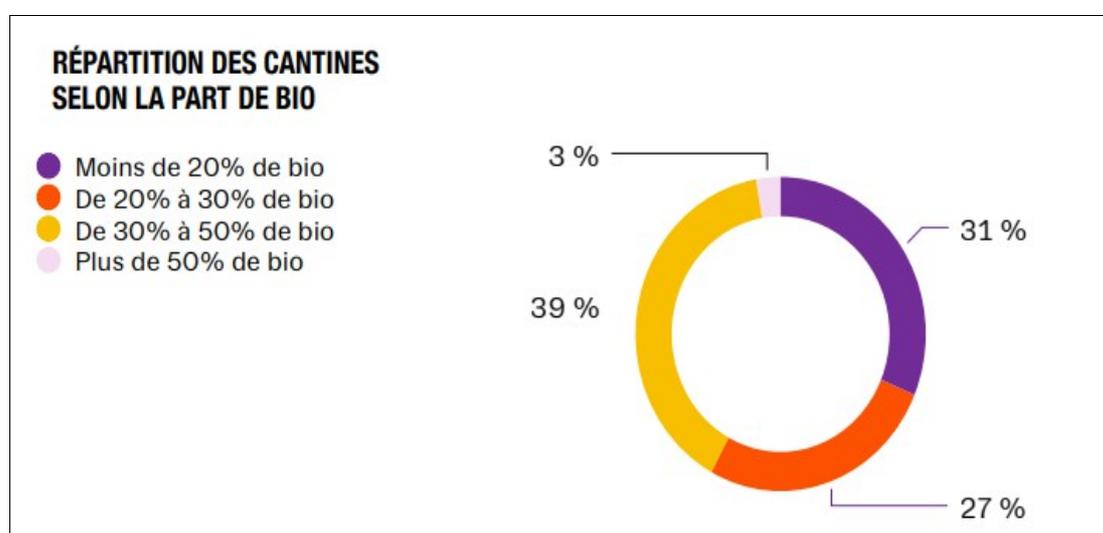
Tableau 3 – Pourcentage d'introduction de produits biologiques de 2018 à 2019 (tiré d'un rapport de l'Agence Bio et du CSA).

Secteurs	Année 2018	Année 2019
Restauration scolaire	79 %	86 %
Restauration entreprise	58 %	58 %
Restauration médico-social	34%	38 %

Grâce à ce tableau, on remarque que le secteur de la restauration d'entreprise et celui du médico-social peinent à augmenter le nombre d'établissements ayant recours à l'utilisation de produits biologiques alors que le nombre d'établissements scolaires cuisinant avec des produits biologiques explose.

Toutefois, bien que le secteur scolaire soit celui qui ait le mieux parvenu à instaurer l'utilisation de produits biologiques, il connaît des disparités importantes à l'intérieur même de ses structures. En effet, l'association Un plus Bio a mené une enquête auprès de 4.000 cantines sur le territoire français et les résultats montrent d'importantes disparités dans l'utilisation de produits biologiques en fonction des cantines étudiées. Dans le tableau ci-dessous sont recensés les pourcentages d'utilisation de produits biologiques en fonction des écoles : toutes les cantines scolaires n'utilisent pas les mêmes taux de bio.

Figure 4 – Répartition des cantines selon la part de bio (tiré d'un rapport de l'association Un Plus Bio)



Avec cette illustration, on voit toutes les disparités dans l'utilisation des produits biologiques et les écarts qui peuvent se creuser entre plusieurs cantines (donc, par exemple, entre plusieurs régions ou départements). En effet, 31 % des 4 000 cantines étudiés utilisent moins de 20 % de bio. De même, 27 % des cantines cuisinent entre 20 à 30 % de bio, et 39 % des cantines scolaires ont dépassé le seuil minimum d'introduction optimal et seulement 3 % ont plus de 50 % de bio dans leurs cantines. On peut donc en déduire que d'ici 2020 toutes les cantines scolaires pourront atteindre l'objectif de 20 % de produits biologiques en restauration scolaire, étant donné que, si l'on se fit à l'échantillon utilisé pour cette enquête et qu'on présume la représentativité de celui-ci, 31 % des écoles françaises n'ont encore que trop peu de bio dans leur cantine.

En outre, l'application « Qui dit miam » recense tous les menus des cantines scolaires dans la région Occitanie pour les maternelles et les élémentaires en indiquant, pour chaque produits, la nature de celui-ci (biologique, locale, etc.). Ainsi, pendant 3 semaines, j'ai comptabilisé tous les produits biologiques qui étaient proposés aux menus des cantines scolaires en Occitanie. Il en est ressorti que parmi les trois produits bio les plus consommés, on compte le pain, les fruits et légumes proposés en guise de dessert et les produits laitiers.

De plus, d'après les résultats de l'observatoire national de la restauration collective bio et durable, les cantines avec moins de 20 % de bio dans leurs cantines (cf. figure 3) introduisent en premier lieu des légumes et des produits laitiers, et 46 % de celles-ci ont déjà introduit ne serait-ce qu'une fois de la viande bio. Concernant les autres produits, on constate que les fruits et légumes, de même que les produits laitiers sont les aliments issus de l'agriculture biologique les plus implantés dans la restauration scolaire.

#### 2.4.3 - Limites et enjeux du bio en restauration scolaire

Ici, on postule que les limites que rencontre l'introduction du bio en cantines scolaires constituent les enjeux auxquels la restauration scolaire fait face ; celles-ci étant principalement économiques et sociales.

Malgré l'essor des produits biologiques en restauration collective, certaines difficultés persistent. En effet, on note divers freins qui entravent la propagation de produits biologiques en cantines scolaires et la principale limite demeure l'approvisionnement. Puisque la demande en produits biologiques est trop importante comparée aux ressources disponibles, la quantité de produits biologiques souhaitée n'est pas atteinte. Bien que le pourcentage de

surface agricole utilisée pour l'agriculture biologique ait augmenté, les cantines peinent à s'approvisionner. Ainsi, les produits biologiques utilisés sont donc très souvent exportés d'autres pays avec un grand pourcentage de SAU comme les Pays-Bas ou l'Espagne. En 2018, 76% des produits bio achetés étaient d'origine française, 8% étaient achetés en dehors de la France et 16% hors de l'Union Européenne. De nos jours, l'objectif premier est donc de d'abord réussir à s'approvisionner en 100% français. Comme nous l'avons vu plus haut, la question de l'approvisionnement est un des enjeux principaux de la loi EGalim qui cherche à maximiser la consommation de produits biologiques issus des sols français. Malgré la question de l'approvisionnement, un autre point de résistance qui entrave la diffusion et la consommation de produits biologiques est lié à la question du prix.

Depuis toujours, le prix est l'un des facteurs essentiels qui freine l'introduction du bio dans la consommation des Français. Les produits biologiques sont trop coûteux et les cantines scolaires n'arrivent pas à assurer les coûts de ceux-ci. De fait, selon un rapport de l'Agence Bio sur la mesure de l'introduction de produits bio en restauration collective, 60 % des établissements de restauration collective n'introduisent pas des produits biologiques à cause des coûts supplémentaires que cela engendrerait, les cantines scolaires ne faisant pas exception à ce constat. Toutefois, on note que les directeurs de cantines scolaires essaient de parer au surcoût qu'engendre l'achat de produits biologiques en menant diverses actions annexes comme la réduction du gaspillage alimentaire, l'introduction de repas végétariens, l'achat de produits bruts ou l'association à des partenaires locaux constituent des biais par lesquels les cantines scolaires tentent de s'inscrire dans une démarche plus écologique. Ainsi, on remarque que le souci principal liant tant les Sociétés de Restaurations Collectives (SRC) que les consommateurs demeure de prix (cf figure 3). En outre, au vu du coût plus important des produits biologiques, les SRC sont contraintes parfois d'augmenter les prix des repas. Or, dans le cas des cantines scolaires, cela peut poser problème pour les parents d'élèves qui n'ont pas les moyens suffisants pour payer les repas ; en résulte un accès inégal à ces produits. C'est le cas des enfants scolarisés en REP dont nombre d'élèves ne peuvent se permettre de manger à la cantine à cause du coût de celle-ci, ce qui augmente les disparités entre REP et écoles classiques.

Enfin, l'un des problèmes principaux liés à l'introduction de produits biologiques dans les cantines scolaires demeure celui de l'information et la communication autour des produits biologiques. Le manque d'informations résulte en partie du manque d'implication des

restaurants scolaires autour de la sensibilisation. En outre, les parents ne sont pas suffisamment informés quant à l'introduction de produits biologiques dans les cantines scolaires de leurs enfants, bien que cela puisse constituer un levier de diffusion des produits biologiques étant donné que ces parents sont aussi des consommateurs à même d'acheter des produits biologiques dans leur sphère privée. Pour parer à cette désinformation, des acteurs se mobilisent pour permettre aux parents d'avoir un œil sur les pratiques alimentaires dans les cantines scolaires : c'est le cas par exemple de l'application « Qui dit miam » ou *Le guide Cantine Bio, le guide pratique des parents* (accessible sur internet) qui recensent tous les produits biologiques utilisés dans les cantines françaises. Grâce à ces initiatives, les parents peuvent se renseigner quant à l'alimentation de leurs enfants et peuvent ainsi participer à l'efficacité de l'introduction de ces produits biologiques en poursuivant ces démarches chez eux.

Un dernier point qui me paraît constituer une entrave à la diffusion globale des produits biologiques en cantines scolaires demeure celui de l'information entre les cantines et les enfants. En effet, ces derniers, s'ils ne sont pas informés sur la nature de leurs repas ou sur les raisons de l'introduction des produits biologiques, la consommation de ces produits ne peut avoir un impact réellement pérenne qui se prolonge dans la sphère privée. Pour parer à ce problème de sensibilisation, le site de l'Agence Bio propose des ressources pédagogiques aux écoles pour éduquer les enfants à l'agriculture biologique afin qu'ils appréhendent l'intérêt de son introduction dans les cantines publiques : par ce biais, les enfants comprendront l'importance d'une alimentation saine, sûre et durable pour tous que le bio promet. Ainsi, l'information et la communication autour de l'introduction de produits bio s'avèrent encore trop insuffisantes pour accroître et diffuser ce mode de vie.

Pour conclure, les principaux enjeux que rencontre la restauration collective scolaire consistent essentiellement à dépasser les limites d'un approvisionnement insuffisant et d'un accès au bio encore trop inégalitaire (grande disparité dans le pourcentage de cantines ayant moins de 20 % de produits bio et celles ayant plus de 50 %).

Dans ce deuxième chapitre, il a été question de comprendre l'essor des produits biologiques en France, puis, successivement, dans la restauration collective. Nous savons désormais que les produits biologiques ont connu une forte croissance à partir des années 1980 suite à la reconnaissance du mode de production et de transformation intrinsèque à

l'agriculture biologique et du label AB. Ce mode de production s'inscrit dans un enjeu sociétal plus large : celui du développement durable. En effet, l'approbation de l'agriculture biologique est née de l'envie de préserver la planète et d'assurer la santé des produits consommés en réaction à l'industrialisation et à la société de consommation. De fait, en France, l'augmentation des surfaces agricoles utilisées pour le bio s'élève à 2 milliards d'hectares, plaçant ainsi la France au second rang de la plus haute SAU (Agence bio, 2019). Ainsi, la consommation des Français en produits bio n'a cessé d'augmenter et aujourd'hui la majorité des Français a au moins déjà une fois mangé des produits biologiques. Toutefois, certains freins s'opposent à cette tendance croissante tels que le prix qui se hisse à la première place des enjeux rencontrés par les produits biologiques. Dans les sociétés de restauration collective, la loi Grenelle Environnement et la loi EGalim ont participé de façon considérable à l'utilisation de produits biologiques dans ces secteurs. Ainsi, la consommation de ces produits ne relève plus uniquement de conviction personnelle mais devient un impératif d'ordre public.

Si depuis 2008 les sociétés de restauration collective introduisent les produits biologiques dans leurs cantines, cette augmentation n'a pas été la même en fonction des secteurs. Ainsi, en 2019, le secteur de la restauration scolaire est celui qui a introduit le plus de produits bio (86 %), loin devant les deux autres secteurs (58 % et 38 %). Cependant, même si certaines cantines ont atteint l'objectif des 20 % bio, voire plus, certaines peinent à atteindre ce seuil attendu et demandé dans la circulaire du 2 mai du Grenelle Environnement puis reconduit dans le programme Ambition 2017 et 2022, ainsi que la Loi EGalim. Les principales raisons de ces chiffres sont économiques et sociales ; en effet, assurer l'introduction des produits bio signifie mettre en place un certain budget dont les cantines scolaires ne bénéficient pas toujours. Il s'agit surtout de pouvoir approvisionner les cantines et garantir un repas à bas prix (malgré le coût élevé des produits biologiques) même aux plus défavorisés. De plus, le but est de promouvoir une alimentation saine, sûre et durable et donc de passer par la pédagogie et l'éducation à l'alimentation biologique ; or, force est de constater que le manque d'information dans les écoles ne permet pas l'efficacité des mesures prises.

## Chapitre 3 - Focus sur les REP

Dans ce dernier chapitre, il s'agira de présenter la population choisie pour le travail de recherche. Si le secteur traité reste le scolaire, nous nous concentrerons plus précisément sur les écoles élémentaires des Réseaux d'Éducation Prioritaire (REP). A travers l'historique de la création des REP, nous définirons la population dont il sera question puis nous aborderons les divers enjeux actuels qu'elle rencontre. Par la suite, nous aborderons la question de l'alimentation des enfants scolarisés en REP tant dans la sphère personnelle que dans les cantines scolaires.

### 3.1 - La création des REP

#### 3.1.1 – État actuel des REP et petit historique des REP

Pour comprendre le fonctionnement actuel des REP, il convient de revenir sur l'historique de ces écoles : celles-ci étaient, jusqu'à récemment, appelées des ZEP. On doit la politique des Zones d'Éducation Prioritaire (ZEP) à Alain Savary. En 1981, il décide de mettre en place une politique d'éducation prioritaire qui constitue le premier exemple de discrimination positive dont le but demeure de « *contribuer à corriger cette inégalité [sociale] par le renforcement sélectif de l'action éducative dans les zones et dans les milieux sociaux où le taux d'échec scolaire est le plus élevé* »<sup>17</sup> (Heurdier, 2014, p.155). Il est important de noter que les ZEP renvoient à des quartiers et non essentiellement à des écoles dans ces milieux. Alain Bourgarel, personnage politique engagé dans la réduction des inégalités, s'attache à ce que les différences sociales soient prises en compte dans l'apprentissage scolaire. De fait, il déclare qu'il y a une corrélation entre niveau social et réussite scolaire.

De plus, Rochex, psychologue et chercheur des sciences de l'éducation, considère la création des ZEP comme le résultat de la sociologie de l'éducation ; notamment grâce aux travaux menés par Jean-Claude Passeron et ceux de Bourdieu sur la réflexion et les règles pédagogiques dans *Les Héritiers* et *La Reproduction*. Ces travaux pointent les inégalités sociales liées à l'accessibilité de l'éducation scolaire dans les familles ayant de bas revenus et dressent un tableau très négatif de l'éducation dans les écoles (Rochex, 2006). En définitive, « *les zones d'éducation prioritaires (ZEP) désignent un dispositif mis en place dans le cadre des politiques de l'éducation nationale. La zone d'éducation prioritaire ou ZEP vise à fournir*

---

<sup>17</sup> Ministère de l'Éducation nationale, « *Circulaire n° 81-238 du 1er juillet 1981 : zones prioritaires* », *Bulletin officiel*, 27, 9 juillet 1981.

*davantage de moyens aux établissements souffrant de difficultés d'ordre scolaire, disciplinaire ou social. Créées depuis 1981, les ZEP ont pour mission de lutter contre l'échec scolaire. L'efficacité des ZEP est fréquemment remise en cause au motif que les résultats seraient décevants malgré des aides (principalement financières) accordées. »<sup>18</sup>. Ainsi, dès le début des années 1980, l'impératif de créer des zones d'éducation spécialisée s'impose et les ZEP viennent parer les disparités d'éducation rencontrées dans les écoles classiques. Toutefois, si l'efficacité de ce dispositif spécifique d'éducation n'a pas toujours été de mise, il semblerait que cet échec soit en partie dû aux ministères qui n'ont pas mené à bien cette politique de ZEP. Le principal frein s'opposant au succès des ZEP demeure en effet le coût des équipements nécessaires ainsi que la formation du personnel (Rochex,2006). De fait, la politique ZEP a connu plusieurs relances, dont la plus récente en 2006 suite à de nombreuses violences de jeunes dans les quartiers populaires. L'objectif de cette relance est de réduire le nombre d'écoles impliquées dans l'éducation prioritaire afin de concentrer les ressources dans les collèges principalement, ainsi que de lutter pour l'égalité des chances. Ainsi, à la suite d'analyse qui critiquait la politique des ZEP, le ministère de l'éducation a déclaré que les établissements d'éducation prioritaire seraient classés en trois niveaux que Rochex reprend dans son article «Les « zones d'éducation prioritaire » (ZEP). Quel bilan ? » :*

1. Les EP1 qui impliquent 250 collèges ainsi que les écoles de leur secteur dont les élèves sont touchés par les plus grandes difficultés scolaires et sociales
2. Les EP2 qui concernent les écoles marquées par une plus grande mixité sociale que les EP1 et qui restent dans l'éducation prioritaire
3. Les EP3 qui renvoient aux établissements qui sont destinés à sortir graduellement des EP

Ici, EP signifie Éducation Prioritaire, un sigle transformé en Réseaux Ambition Réussite (RAR). En 2010, la relance des RAR a permis la création du programme Écoles, Collèges, Lycées pour l'Ambition, l'Innovation et la Réussite, aussi appelé programme ECLAIR. Ce programme a pour but de reprendre les principales limites rencontrées par les RAR afin de les repenser et corriger le dispositif global. A la rentrée 2011, la plupart des RAR sont entrés dans le programme ECLAIR<sup>19</sup>.

---

18 Droit-finances. *Zone d'Éducation Prioritaires ou REP* [en ligne]. Disponible sur : <https://urlz.fr/cpnU> (consulté le 15-01-20)

De nos jours, les zones d'éducation prioritaire sont regroupées sous l'appellation de REP (Réseaux d'Éducation Prioritaire). A la rentrée 2019, la carte de l'éducation prioritaire représente 1.094 réseaux, dont 2.455 écoles en REP+ et 4.209 écoles en REP. Les REP+ sont des Réseaux d'Éducation Prioritaire dont les zones sont touchées plus encore que les REP par des difficultés sociales résultant en un taux d'échec scolaire plus élevé. Ainsi, ce sont 460.614 élèves du premier degré (écoles maternelles et élémentaires) qui sont scolarisés en REP+ et 709.668 élèves scolarisés en REP.<sup>20</sup>

Figure 5 – Nombre d'écoles et de collèges en EP à la rentrée 2019

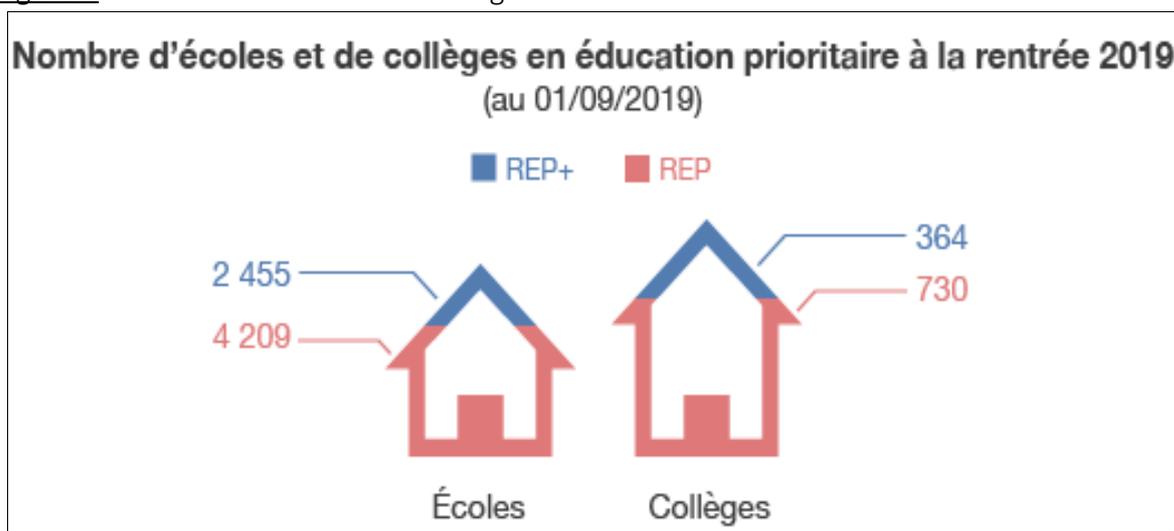
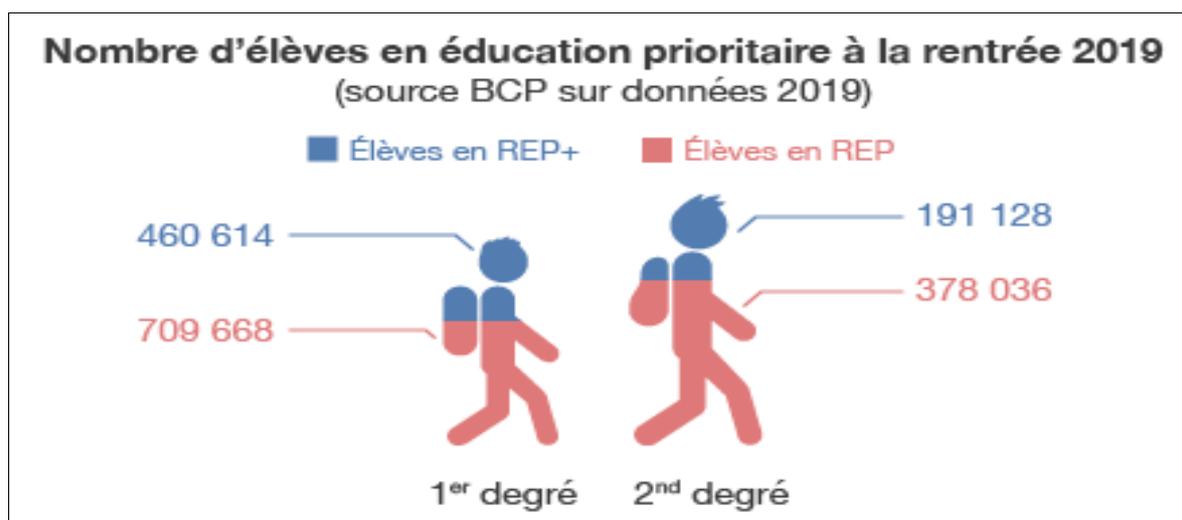


Figure 6 – Nombre d'élèves en EP à la rentrée 2019



19 Droit-finances. Zone d'Éducation Prioritaires ou REP [en ligne]. Disponible sur : <https://urlz.fr/cpnU> (consulté le 15-01-20)

20 Ministère de l'Éducation National et de la Jeunesse. Éducation Prioritaire, Chiffres clés de la rentrée 2019 [en ligne]. Disponible sur : <https://vu.fr/qewu> (consulté le 29-02-20)

### 3.1.2 – Quelle population dans les REP ?

La population présente dans les REP et les REP+ concentre des personnes défavorisées tant sur le plan économique qu'au niveau social. En effet, nous avons vu dans la partie précédente que ces réseaux ont été pensés d'abord pour réduire les inégalités d'accès à la réussite scolaire et donner à tout le monde une chance de « réussir ». De fait, qui dit « difficultés sociales » entend « difficultés économiques » tant les deux phénomènes sont intrinsèquement liés. Dans les écoles de REP, les aides apportées sont principalement financières : aides financières pour la préparation de la rentrée scolaire pour les familles les plus démunies (sous forme d'allocation de rentrée), bourses d'études, mise à disposition de petit-déjeuners sur place, etc.<sup>21</sup>. Ainsi d'après certains indicateurs, ce sont majoritairement les populations les plus démunies socialement et scolairement qui sont impliquées dans ces réseaux ; les enquêtes menées montrent que les élèves des REP sont majoritairement d'origine sociale « défavorisée ». De fait, les écoles des REP se définissent par « une forte sur-représentation d'élèves d'origine populaire » (64 % contre 42,3 % dans les autres collèges) et d'élèves de nationalité étrangère (17,2 % contre 6,9 %) (Rochex, 2009).

### 3.1.3 – Quels enjeux pour les REP?<sup>22</sup>

Les enjeux politiques des Éducation Prioritaire (EP) ont évolué à chaque fois que des relances ont été faites. Ainsi, les principaux enjeux de la relance 2010 quant à la politique d'EP sont d'ordres sociaux et économiques.

L'objectif premier à atteindre demeure ainsi la réduction des inégalités sociales et scolaires pour les élèves issus des milieux populaires regroupés dans les REP. Celui-ci rompt avec l'enjeu d'approche globale des années passées puisque l'objectif est de mettre en place une approche individuelle afin d'agir efficacement auprès de chaque élève. De fait, un travail d'équipe avec les enseignants et les parents doit être appliqué pour soulever les principaux points à perfectionner afin d'obtenir un résultat optimal, à savoir l'insertion de ces élèves défavorisés dès le départ. Il convient en fait de repenser l'organisation des REP pour développer des outils pédagogiques adéquats aux besoins des élèves. Ainsi, ce premier enjeu

---

21 Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse. *L'éducation prioritaire* [e ligne]. Disponible sur : <https://urlz.fr/cq33> (consulté le 05-03-20)

22 : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse. *L'éducation prioritaire* [e ligne]. Disponible sur : <https://urlz.fr/cq33> (consulté le 05-03-20)

est social-pédagogique puisqu'il vise à repenser la transmission des savoirs auprès de chacun des élèves afin de réduire les inégalités sociales.

Le deuxième enjeu, lui, est d'ordre économique ; en effet, à la rentrée 2020, l'objectif est d'accroître le nombre de classes de grandes sections de maternelle en EP. Ces dernières, couplées aux classes de CP et de CE1, doivent réduire leur nombre d'élèves à 24. Ainsi, le nombre de REP n'a cessé d'augmenter depuis 2017 et ce sont plus de 10.800 classes de CP et de CE1 en REP+ et REP qui ont été créées. Toutefois, l'augmentation du nombre de classes comprend un coût financier certain auquel les REP ne peuvent pas toujours répondre. Ainsi, dans son article *Les Zones d'Éducation Prioritaire (ZEP). Quel bilan ?*, Rochex écrit que c'est le financement des ZEP qui a longtemps freiné l'obtention de résultats positifs (Rochex, 2006).

Les REP sont donc particulièrement défavorisés lorsqu'il s'agit de procurer une éducation scolaire de qualité puisque des enjeux économiques et sociaux viennent entraver les bonnes conditions d'enseignement. Toutefois, au vu des enjeux relevés ainsi que de la population concernée, il semblerait que dans les REP, l'enjeu social soit mêlé à l'économique puisque fournir des aides financières (dont nous avons parlé plus haut), permet de pallier les inégalités sociales rencontrées par certaines familles : les petit-déjeuners constituent ainsi une initiative qui permet de répondre à une inégalité sociale (apprendre le ventre vide) par le biais d'une aide financière.

## 3.2 – Alimentation des enfants en REP

### 3.2.1 – Dans le cadre familial

Comme nous l'avons énoncé dans la partie précédente, les Réseaux d'Éducation Prioritaire concernent majoritairement les milieux populaires. Ceux-ci sont compris comme des lieux où les ressources économiques et sociales sont limitées. On comprend dès lors que les familles des milieux populaires ont des revenus qui ne leur permettent pas d'accéder au même niveau de qualité de vie que dans les autres milieux. De fait, ces derniers ont des habitudes de consommation bien définies quand il s'agit de gérer leurs budgets, c'est notamment le cas du budget alloué à l'alimentation. En effet, le revenu est déterminant dans la consommation alimentaire, et qui plus est, dans les milieux populaires. Selon la loi d'Engel, à mesure que le revenu augmente, la part consacrée à l'alimentation diminue tandis que lorsque le revenu baisse, la part dédiée à l'alimentation augmente. Ainsi, on comprend l'importance du budget impliqué dans l'alimentation des milieux populaires, budget par

ailleurs en forte corrélation avec le choix des produits consommés. En effet, l'analyse des enquêtes alimentaires de l'INSEE (Institut national de la statistique et des études économiques) met en avant une « hiérarchisation sociale des aliments » et a ainsi montré que les produits de « luxe » tels que le saumon fumé, le vin, les crustacés ainsi que les produits qualifiés comme « coûteux » ou encore les « aliments services » comme la viande de boucherie, le poisson ou les fruits et légumes frais et les produits surgelés étaient principalement consommés par dans les classes supérieures et très peu dans les milieux populaires. A contrario, cette analyse révèle aussi que les produits majoritairement consommés par les classes populaires (ouvriers et/ou paysans) sont le porc et le lapin, dits « viandes populaires », le pain, les pommes de terre ou la margarine (Grignon C et Ch, 1980).

De plus, comme le souligne Caillavet, économiste française à l'Inra (Institut National de la Recherche Agronomique), « *l'effet du revenu varie selon les formes d'appréhension de la consommation alimentaire : au niveau des aliments, des nutriments, mais aussi de la variété et qualités des produits, des lieux d'achat et de consommation.* » (Caillavet et al. ,2006, p. 285). Ainsi, les catégories supérieures ont tendance à avoir une alimentation qui correspond aux recommandations nutritionnelles et font le choix de produits de qualités plus chers que ceux consommés dans les milieux populaires. Les catégories supérieures vont ainsi plutôt consommer des produits biologiques, plus sains, achetés dans des magasins à tendance plus coûteuse (comme par exemple des magasins biologiques). A contrario, les familles avec des revenus bas achètent majoritairement leurs produits dans des grandes surfaces et des discounters, le prix étant leur principal critère d'achat, et sont moins portés par les recommandations nutritionnelles (Caillavet, 2006). De plus, dans *Le dictionnaire des cultures alimentaire*, Burnier et Dubois écrivent : « *en effet de nombreuses études ont montré que la qualité de l'alimentation est tributaire du niveau socio-économique, les groupes sociaux les plus favorisés en terme de revenus et plus encore, d'éducation, se rapprochent d'avantage des recommandations en nutrition, que les personnes de plus bas niveaux économiques* » (De Irala-Estevez et al. 2000, Dubois et Burnier, 2012). De fait, plus on monterait dans l'échelle sociale, mieux on s'alimenterait (et non plus, comme le souligne la loi d'Engel) car le revenu demeure un l'élément central d'une alimentation de qualité. Ainsi, d'après les données de l'Irsem (l'Institut de la Recherche Stratégique de l'École Militaire), en 2000, en France, le taux d'obésité serait plus marqué chez les enfants d'ouvriers que chez les enfants de cadres supérieurs. De plus, Caillavet dans son article « L'alimentation des populations défavorisées en France. Synthèse des travaux dans les domaines économique, sociologique et nutritionnel

» pointe les travaux de Guignon et Badeyan réalisés en 2002 et de Guignon et Niel en 2003 qui rappellent les liens entre obésité, urbanisation et inégalités sociales. Selon ces derniers, c'est en effet dans les REP, endroits caractérisés par des difficultés financières, qu'il y aurait un plus fort taux d'obésité ; posant ainsi la question de l'influence de l'environnement et de la transmission des normes familiales en matière d'alimentation (Caillavet et al. 2006), développée en sciences sociales.

En outre, comme nous l'avons vu dans la partie précédente, la majorité des enfants scolarisés dans les REP proviennent de milieux populaires et sont de nationalité étrangère. De fait, si on s'attarde sur la nationalité des enfants, on peut en déduire que l'alimentation de ceux-ci est fortement influencée par la culture familiale d'origine. Ainsi, leur alimentation est tiraillée entre la culture alimentaire française et la culture alimentaire d'origine. Cette double culture est renforcée par la division qui s'établit entre repas cuisinés chez eux, correspondant à leur répertoire alimentaire d'origine, composé de « plats totems » (Calvo, 1982 ; Tichit, 2012) et une alimentation en lien avec le répertoire alimentaire français. Dans son article « L'émergence de goût de classe chez les enfants de migrants », Christine Tichit propose de sortir de la dichotomie plats totems/plats français en mixant plats nationaux, Français, totems et aliments fétiches. Elle souligne ainsi que les enfants des REP (qui constituent son terrain d'observation) ont tendance à préférer, dans l'ordre, les « plats nationaux » (steak, frites), puis des pâtes (aliments fétiches), les « plats totems » et, en dernier lieu, les « plats français » (produits du terroir, plats familiaux comme les cotes de porcs aux petits-pois) (Tichit, 2012). On comprend dès lors l'enjeu auquel font face les cantines scolaires qui doivent tenter de répondre tant à l'impératif de sensibilisation de plats français tout en ne créant pas un rejet de ceux-ci par la négation des « plats totems » encore largement cuisinés dans la sphère familiale.

Outre le milieu scolaire, dans le cadre familial, l'alimentation des enfants scolarisés dans les REP est caractérisée par une privation de certains produits considérés comme trop coûteux ou luxueux. Ceux-ci sont donc amenés à penser l'alimentation sur la base budgétaire. De plus, faute de moyens financiers dans les familles des REP, l'alimentation devient plutôt synonyme de quantité que de qualité, impactant considérablement la qualité nutritionnelle des repas de cette population. Ainsi, l'enjeu principal des cantines scolaires pour cette population précise sera donc essentiellement concentré sur un apprentissage des bienfaits

nutritifs des aliments consommés, constituant la base d'une alimentation saine qui ne se limitera plus à la simple consommation de la quantité nécessaire pour être rassasié.

### 3.2.2 – Dans le cadre scolaire

Comme nous l'avons évoqué dans notre première partie, les cantines sont des lieux de socialisation primaire au sein desquels les enfants sont éduqués à une alimentation saine. Les cantines, mais plus largement les écoles, sont des lieux essentiels pour l'éducation alimentaire : « *il [le milieu scolaire] permet la découverte des produits, des modes de production, l'apprentissage à l'équilibre alimentaire et au gaspillage alimentaire à travers les aliments proposés et les actions éducatives (atelier du goût).* »<sup>23</sup>. Toutefois, dans son article « Les cantines mauvais élèves », Seuret souligne que les repas, même s'ils sont plus équilibrés à la cantine qu'à la maison, ne permettent pas pour autant de réduire les inégalités alimentaires. En effet, les enfants des familles avec un statut socio-économique relativement bas sont moins souvent inscrits à la cantine scolaire que les enfants de famille avec un statut socio-économique élevé qui, en plus, bénéficient déjà chez eux d'une alimentation plus en adéquation avec les apports recommandés (Seuret, 2008). C'était déjà le cas en 1999 dans les propos de Floch, puis en 2006, lorsque Jean Yves Rochex reprenait les propos de ce dernier et écrivait : « *la non fréquentation de la demi-pension, indice fortement lié à la précarité sociale, y est pratiquement deux fois plus importante qu'hors REP : 31 % seulement des élèves de REP fréquentent la cantine contre plus de 60 % hors REP et ce taux ne dépasse guère les 20 % dans la plupart des REP des grands centres urbains* » (Floch, 1999, Rochex, 2006, p.227-228). Ainsi, le régime externe constitue une limite considérable à la sensibilisation effectuée dans les cantines scolaires puisqu'une grande partie des élèves des REP ne sont pas demi-pensionnaires.

De plus, dans les cantines scolaires, les enfants des REP (majoritairement immigrés) sont éduqués sur la base du modèle alimentaire français alors que chez eux, ils ont une alimentation renvoyant à leurs origines. De fait, cette dualité entre alimentation d'origine et alimentation en cantine scolaire soulève des questions quant à l'identité alimentaire que ces enfants vont pouvoir tirer. En outre, les repas pris dans le cadre familial sont souvent plus équilibrés que ceux pris dans les cantines puisque les enfants des REP rejettent fréquemment les produits auxquels ils sont trop peu familiers comme la viande (ayant pour motif principal la

---

23 : Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. *La restauration collective, reflet de la culture française.* [en ligne] Disponible sur : <https://urlz.fr/cqNa> (consulté le 18.02.20)

religion), les plats issus de la culture française, etc. Ainsi, de nombreux parents préfèrent que leurs enfants ne mangent pas à la cantine puisqu'ils rentrent souvent sans avoir mangé (Hermet,2001). Le régime externe devient dès lors le régime favorisé des parents d'élèves de REP.

L'alimentation des enfants de REP semble donc trop peu adaptée aux besoins spécifiques de ces populations très précaires. En effet, les chiffres montrent que peu d'enfants des REP mangent à la cantine scolaire ; peut être s'agit-il ici de problème de moyens économiques trop faibles ou tout simplement d'une trop faible adaptabilité des plats proposés. De fait, on peut en déduire que les enfants en REP sont faiblement, voire aucunement, sensibilisés à une alimentation saine.

Dans ce chapitre, nous avons précisé un peu plus les contours de notre population d'étude. En effet, en reprenant les principaux éléments en lien avec la création des REP, nous avons retenu que ces zones sont particulièrement précaires du fait d'une population majoritairement immigrée s'inscrivant, de fait, dans la classe populaire défavorisée. En étudiant les enjeux que rencontrent les REP, nous avons pu appréhender les principaux changements qu'il convient d'enclencher pour favoriser l'insertion totale de ces populations. En analysant les dispositifs mis en place pour parer à cette relative exclusion, nous avons vu que ceux-ci sont essentiellement économiques et trop peu axés autour de l'alimentation qui constitue pourtant un levier d'insertion culturel.

A partir de l'étude de la tension entre alimentation scolaire et alimentation personnelle des familles de REP, la question du budget a émergé comme étant primordiale. Ainsi, il nous faudra penser à l'importance des revenus de ces familles dans leur choix alimentaire par-delà les prédispositions culturelles.

Dans les REP donc, plusieurs enjeux s'entremêlent et c'est véritablement ce nœud complexe que ce mémoire tentera de dénouer.

## Conclusion générale de la première partie et problématisation

A l'aune de notre champ d'étude, il s'agira ici de mettre en relation les trois principaux thèmes que nous avons abordés : le milieu de la restauration scolaire, l'introduction des produits biologiques dans ces lieux ainsi que la population des enfants scolarisés en REP. Cette mise en relation nous permet de déboucher sur des questions importantes qui structureront tout le déroulé de ce travail de mémoire.

Ainsi, on note globalement que les produits biologiques se démocratisent de plus en plus et la population est poussée à consommer ces produits plus en lien avec les enjeux contemporains. Comme nous l'avons démontré, les produits biologiques sont coûteux ; le prix constitue ainsi le principal frein pour les consommateurs, mais aussi pour les sociétés de restauration collective qui sont face au même enjeu que la population française dans son ensemble. De fait, cela implique nécessairement un revenu élevé pour permettre l'accès à ces produits spécifiques qui semblent dès lors s'adresser uniquement à une certaine frange de la population, en même temps qu'ils laissent une autre partie de côté.

Si nous nous penchons sur la population choisie, à savoir les enfants du niveau élémentaire scolarisés en REP, nous constatons qu'il s'agit d'enfants issus des familles de milieux populaires et de nationalité étrangère. Celles-ci sont caractérisées par leur statut économique relativement bas, ce qui, selon notre postulat, les empêcherait d'avoir accès aux produits biologiques dont nous avons posé la limite du coût élevé. Toutefois, notre étude se porte sur l'accès véritable de ces enfants aux produits biologiques auxquels ils peuvent être sensibilisés dans le milieu scolaire. En effet, par la pédagogie, le goût, des jeux, etc. les enfants scolarisés en REP découvrent des produits relativement coûteux dont ils peuvent découvrir tous les bénéfices. De fait, cette étude se concentrera plus spécifiquement sur l'effet que cette sensibilisation peut avoir dans la sphère privée : notre angle d'approche sera en effet d'essayer de comprendre comment les parents peuvent changer leurs habitudes de consommation et se diriger vers des produits biologiques du fait de la consommation de ces mêmes produits par leur(s) enfant(s) dans les cantines scolaires.

En effet, grâce à l'introduction de produits biologiques dans les cantines scolaires, les enfants des REP peuvent consommer des produits qu'ils ne consommeraient peut-être pas en temps normal du fait de leurs prix élevés ou tout simplement d'habitudes de consommation différentes. De plus, nous retenons que puisque les cantines scolaires sont des lieux

d'éducation, la sensibilisation à une alimentation saine ne peut se faire que dans cette sphère où l'impératif de bonne nutrition prend le pas sur les divergences autour de cultures alimentaires différentes. Toutefois, la question de la culture alimentaire sera tout aussi centrale dans notre étude puisqu'elle constitue un élément essentiel des choix alimentaires conduits par les familles de REP étant en partie immigrée. Dès lors, quel impact réel peut avoir l'introduction du bio dans les cantines scolaires de REP au vu des nombreux freins dont nous avons parlé plus haut ? Cet impact est-il pérenne ? Peut-il pénétrer la sphère privée au point de changer les habitudes alimentaires ? Ces questions guideront ce mémoire d'étude qui aura à cœur de révéler l'impact effectif de l'introduction du bio dans le milieu scolaire et de soulever les enjeux que ces mesures rencontrent, et ce, dans le but de, éventuellement, proposer des initiatives réellement impactantes.

Ainsi, après avoir effectué le travail de recherche littéraire, il s'agira ici de comprendre dans quelles mesures les enfants du niveau élémentaire scolarisés dans les REP peuvent être sensibilisés à la consommation de produits biologiques dans les cantines scolaires au point que cet apprentissage pénètre jusqu'à la sphère privée et modifie les habitudes de fond de notre population d'étude. Ainsi, notre étude se concentrera tant sur les mesures prises dans le milieu scolaire que sur les différents acteurs impliqués dans cette sensibilisation, de même que sur la sphère privée et les habitudes de consommation d'un certain nombre de familles. C'est donc toute la chaîne scolaire-familiale que nous étudierons, de même que les liens qui peuvent se tisser entre ces deux structures emblématiques dans la vie des enfants.

## PARTIE 2 - TRAITEMENT DES HYPOTHESES

Après avoir contextualisé notre sujet et exposé notre problématique, il s'agira maintenant d'analyser les différentes hypothèses qui émergent de notre questionnement. Ainsi, il a été possible de dégager trois hypothèses qui découlent de notre cadre théorique :

1. Le rôle éducatif des cantines scolaires peut permettre une sensibilisation auprès des enfants et induire un changement d'alimentation dans la sphère privée.
2. La basse fréquentation des cantines scolaires par les enfants des REP peut être un frein à l'éducation aux produits biologiques.
3. Le manque d'information et de communication entre les différents acteurs impliqués dans la diffusion du bio empêche une sensibilisation pérenne de se mettre en place.

Nous avons tenté, pour chacune des hypothèses, de trouver des variables explicatives s'articulant autour d'une variable à expliquer. Toutefois, ces hypothèses ne sont que provisoires puisqu'elles n'ont pu être testées sur aucun terrain exploratoire. En effet, au vu de la situation actuelle dans laquelle la France est plongée (confinement dû au Covid-19), mon terrain d'étude a été rendu complètement inaccessible et la mise à l'épreuve des premières hypothèses dégagées n'a pu être vérifiée. Ainsi, elles pourront être reformulées à la suite d'un terrain exploratoire dans les cantines scolaires lors de la deuxième année de notre travail. S'il était prévu de compléter les données recueillies avec une étude exploratoire du terrain, il nous est pour le moment impossible de vérifier une quelconque hypothèse au moyen de données empiriques. Ainsi, la condition sanitaire actuelle nous a forcé à annuler ces entretiens que nous reconduisons toutefois à l'année prochaine ; nous mènerons donc des entretiens exploratoires l'année prochaine avant d'entamer le terrain.

## Chapitre 1 - Première hypothèse

Nous postulons comme première hypothèse que le rôle éducatif des cantines auprès des enfants peut permettre de sensibiliser ces derniers au point d'amener un changement dans les habitudes alimentaires qui régissent la sphère privée.

### 1.1 – De la prise de conscience collective

Comme nous l'avons vu, les produits biologiques investissent la sphère publique lorsqu'une prise de conscience collective quant à l'environnement émerge. C'est suite aux différentes crises alimentaires des années 2000 que la société commence à exiger plus d'informations vis-à-vis des produits consommés. De fait, l'alimentation biologique répond le mieux aux attentes des consommateurs puisque celle-ci est encadrée tant par des règles strictes quant à l'utilisation de produits synthétiques chimiques que par des conditions d'élevage qui répondent du bien-être animal. Outre l'intérêt marqué pour les conditions de production des produits, la question environnementale est centrale et permet d'assurer la pérennité de notre monde en même temps que ces produits assurent une alimentation plus saine.

### 1.2 - ... Jusqu'à la démocratisation

Ainsi, les produits biologiques se démocratisent, ce qui encourage une large frange de la population à en consommer. On les trouve aujourd'hui dans les restaurants collectifs et dans le secteur commercial, les supermarchés, les épiceries, etc. De fait, malgré le principal frein, qui, nous l'avons vu, demeure le prix de ces produits, une très grande partie de la population, y compris les enfants scolarisés en REP, peuvent accéder à ces produits (9 Français sur 10 ont ainsi au moins déjà une fois consommé un produit biologique). En outre, les écoles du secteur public ont l'objectif d'introduire, d'ici 2022, 20 % de produits biologiques dans leurs cantines, objectif déjà posé en 2012 par le Grenelle de l'Environnement. Cette utilisation d'un certain minimum de produits biologiques est devenue obligatoire suite à la mise en place de la loi EGalim en 2018, le but étant d'assurer une alimentation saine, sûre et durable pour tous les élèves. Par l'adoption de cette loi, l'État souligne le poids du milieu scolaire qui peut se révéler un précurseur en matière de pratique alimentaire et engendrer des comportements plus sains dans la sphère privée. De même, cette loi marque toute l'importance d'un changement d'habitude de consommation puisque même la sphère publique fait un effort d'adaptation aux enjeux actuels.

### 1.3 – Le rôle éducatif des cantines

L'influence de la restauration collective scolaire sur la consommation des enfants scolarisés en REP est un thème que nous aborderons plus en profondeur grâce aux enquêtes que nous mènerons sur le terrain dans notre travail de recherche de seconde année. Toutefois, comme nous l'avons montré plus haut, les cantines se révèlent des lieux d'éducation à même d'influencer les manières de penser des enfants qui sont, de fait, des consommateurs à en devenir. En effet, puisque les cantines scolaires sont des lieux de socialisation primaire qui permettent en outre la transmission des règles d'une alimentation saine, celles-ci peuvent se révéler des lieux précurseurs d'une alimentation plus en lien avec les enjeux contemporains. Comme nous l'avons vu, les cantines respectent des règles pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas : des règles ont, en effet, été édictées concernant le grammage des produits (GEMRCN) ou l'équilibre nutritionnel (PNNS). Assurer des repas de qualité passe ainsi notamment par l'utilisation de produits biologiques, puisque, comme nous l'avons démontré, les produits issus de l'agriculture biologique sont de meilleure qualité et donc meilleur pour la santé. Par cette sensibilisation aux produits biologiques, qui passent essentiellement par la programmation de ces produits aux repas du midi, les enfants peuvent apprendre de nouveaux moyens de s'alimenter. Cette pratique nouvelle peut dès lors pénétrer la sphère privée et changer drastiquement les habitudes alimentaires en cours. Ainsi, dans son article « Les actions de la sensibilisation dans les cantines scolaires : l'exemple du 2<sup>e</sup> arrondissement de Paris », Christian Bourdel écrit : « *on peut espérer que la sensibilisation des jeunes par les repas en cantines scolaires aura aussi un impact dans leur famille.* » (Bourdel, 2010, p. 271). Si l'auteur se contente d'un souhait relativement vague quant à l'efficacité de la sensibilisation aux produits biologiques, ce travail de mémoire viendra répondre à ce doute planant quant à la réelle introduction du bio dans les familles des REP.

### 1.4 – La part du budget repensée pour les enfants

Dans notre développement, il a souvent été question du coût relativement élevé des produits biologiques, constituant un frein essentiel à la consommation de ceux-ci. Toutefois, nous avons aussi vu que la part de budget alloué à l'alimentation dans les familles défavorisées était plus importante que dans les familles aisées. Ainsi, c'est en croissance inversée que la part dédiée à l'alimentation fonctionne : plus le revenu est bas, plus la part laissée à l'alimentation est importante. Dans les milieux défavorisés donc, si la part

alimentaire est plus élevée dans le budget global des familles, celui-ci reste relativement bas. En résulte certaines privations en terme de qualité (produits les moins chers par exemple, correspondant à des produits parfois peu sains), mais aussi parfois en terme de quantité. Néanmoins, Caillavet souligne dans ses études que ce sont essentiellement les adultes qui font les frais de ces restrictions ; elle écrit ainsi : « *on sait que, du point de vue alimentaire, les privations dans les ménages pauvres concernent les adultes, mais très rarement les enfants* » (Caillavet et al. d'après Dowler, 1997 sur la Grande-Bretagne; Chauliac et Chateil, 2000, ainsi que Durand-Gasselino et Luquet, 2000 dans le cas français). Les enfants de REP, s'ils ne bénéficient pas forcément de produits d'une qualité certaine, peuvent au moins se restaurer, pour l'essentiel de la population, à leur faim. Pour impulser un changement de comportement dans les pratiques alimentaires, la cantine scolaire joue ainsi un rôle essentiel qui viendra éventuellement contrer les freins rencontrés par les parents concernant les prix des produits biologiques par exemple. En effet, les enfants peuvent avoir une importance toute particulière dans les pratiques alimentaires des familles des REP puisqu'ils sont sensibilisés différemment des parents dans le milieu scolaire. Anne Dupuy, souligne de fait : « *La préexistence des modèles alimentaires n'exclut pas non plus l'inversion dans l'ordre générationnel habituel de la transmission alimentaire* » (Dupuy, 2014, p. 81). Elle aborde ici la notion de socialisation inversée, qui renvoie à un inversement de l'éducation alimentaire qui se transmet des enfants aux parents et rompt ainsi avec la traditionnelle transmission. Ainsi, la part de budget alloué à certains produits pourra être repensée si les enfants sont, par exemple, demandeurs de produits biologiques.

De plus, un autre facteur contribuant aux changements d'habitudes de consommation des familles de REP par les demandes d'enfants peut être le goût, justement, des produits biologiques. Si les produits servis dans les cantines ont souvent été qualifiés de « fades » par les enfants eux-mêmes (Hermet,2001), l'introduction, en plus grande quantité, de produits biologiques permettrait de parer à ce problème qui invite nombre de parents à inscrire leur(s) enfant(s) dans le régime externe. Puisque les produits biologiques sont qualifiés de plus goûteux et nutritifs, ceux-ci pourraient encourager les familles et les enfants à manger plus à la cantine et, ainsi, consommer des produits biologiques chez eux.

### 1.5 – Limite de la sensibilisation

Malgré tous les aspects bénéfiques que peut apporter la sensibilisation aux produits biologiques dans les cantines, ceux-ci demeurent des produits bien différents de ceux utilisés

dans les familles de REP. Ainsi, il peut s'avérer très compliqué de sensibiliser une population qui a déjà ses propres habitudes alimentaires. En effet, changer des habitudes de consommation qui sont ancrées dans les quotidiens demeure un enjeu de première importance qui, s'il paraît simple en théorie, est bien plus compliqué dans la pratique, surtout quand des cultures alimentaires diverses viennent se mêler aux nombreux enjeux déjà rencontrés par les produits biologiques. Les cantines scolaires doivent donc parvenir à prouver tout l'intérêt d'un changement alimentaire en convainquant, finalement, tant les élèves que les parents. En outre, puisque l'alimentation est révélatrice des croyances et convictions qui traversent les individus (manger végétarien, manger bio, manger sans porc, etc. est en effet porteur de sens et ne se limite pas à de simples choix gustatifs : ces choix traduisent de convictions politiques), celle-ci est, plus largement, porteuse de l'identité de chaque homme. Ainsi, introduire des produits biologiques dans son alimentation revient à s'inscrire dans une certaine catégorie de pensée qui influe sur l'identité globale de l'individu.

Dans son article « De la faible fréquentation des cantines dans les collèges des REP », Annick Hermet souligne le rôle central des mères d'enfants scolarisés en REP. Celles-ci sont majoritairement au foyer et sont les instigatrices des pratiques alimentaires de toute la famille. Ainsi, l'auteure écrit que « *ces mères au foyer sont également celles qui consacrent le plus de temps à la préparation des repas, celles qui font leur marché, s'y approvisionnent en produits frais, intègrent épices et aromates en forte proportion. Leurs façons de nourrir la famille s'appuient avant tout sur les traditions acquises « au pays ».* À des degrés divers, ces mères intègrent des plats dits français – pizza, spaghetti, frites, etc. » (Hermet, 2001, p.164). Dès lors, on comprend que c'est aux mères que revient le choix de « l'orientation alimentaire » de la famille et que c'est vers elle qu'il faudra donc diriger les discours favorables à un changement de pratique alimentaire. De plus, l'auteure aborde la question de la restauration en fast-food dans l'alimentation des enfants scolarisés en REP ; elle explique que les jeunes sont les « *cibles des publicités télévisées des chaînes de restauration rapide* » et qu'ils sont donc les premiers impactés par les discours médiatiques autour de l'alimentation. Dans les quartiers populaires, les enfants consomment beaucoup de produits dans les commerces aux alentours des écoles : si les images télévisuelles ont un impact considérable sur les envies qui se dessinent, très tôt, chez les jeunes, l'école peut avoir un impact tout aussi important. Ainsi, il est possible que l'éducation dans les écoles ait un impact dans les habitudes alimentaires si celle-ci n'est pas contrée par la culture alimentaire de base de ces élèves, par le revenu des

parents, etc. qui sont éminemment importants dans les choix d'achats de certains produits (Caivallet et al.2006).

## Chapitre 2 – Deuxième hypothèse

Nous postulons comme seconde hypothèse que la basse fréquentation des enfants des REP dans les cantines peut constituer un frein à la sensibilisation aux produits biologiques.

### 2.1 – Taux de fréquentation bas

Nous avons vu que les familles des REP sont sujettes à des inégalités sociales et économiques plus importantes que dans d'autres quartiers et que celles-ci se retrouvent dans les motifs mêmes qui poussent à la fréquentation des cantines scolaires. Comme nous l'avons vu précédemment, les enfants des REP fréquentent moins les cantines que les enfants hors REP, ce qui résulte en la minimisation de la puissance d'influence de ces mêmes cantines. En effet, les enfants des REP, pour la majorité, rentrent manger chez eux durant la pause méridionale, et ce, pour diverses raisons (Hermet, 2001) :

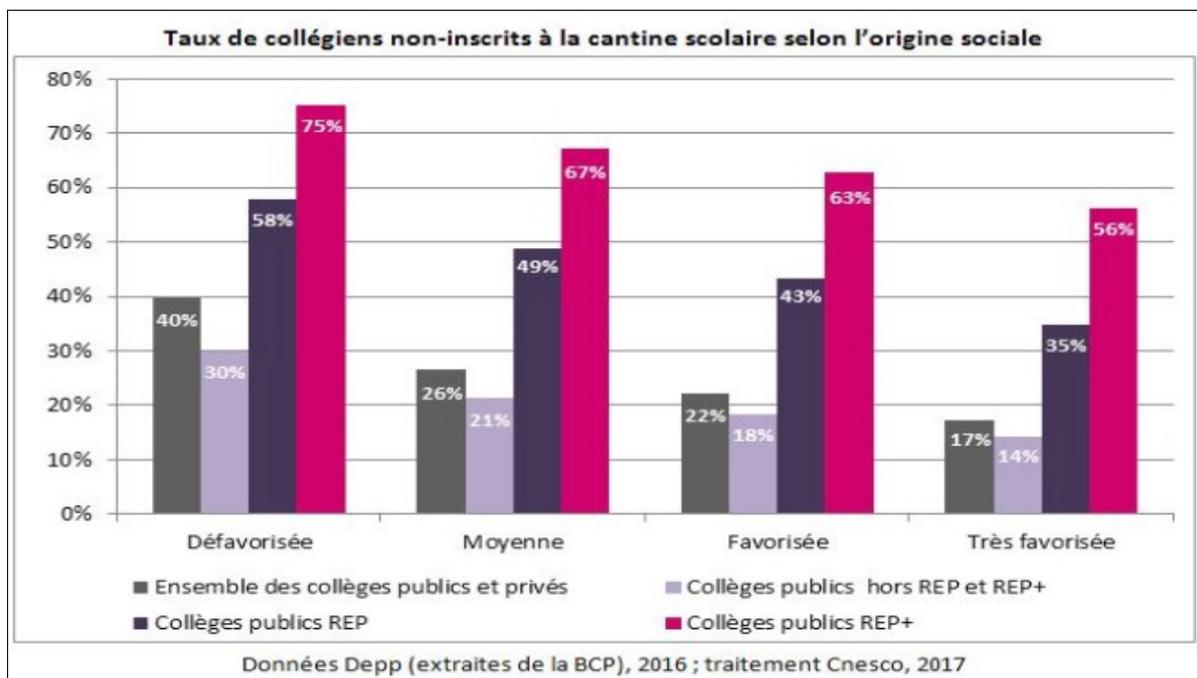
- La présence de la mère durant cette période
- La proximité entre l'école et le domicile familial
- La présence d'une culture alimentaire différente des habitudes alimentaires françaises utilisées dans la fabrication des repas des cuisines scolaires

Annick Hermet souligne ainsi que la majorité des enfants scolarisés en REP préfèrent rentrer chez eux pour les motifs suivants : la qualité des repas des mères par rapport à celle des repas de cantines scolaires, se retrouver en famille le midi, garder ses habitudes alimentaires au vu des interdits religieux, etc. (Hermet,2001). Dans cette perspective, malgré le dédoublement du nombre d'écoles des REP, induisant une plus grande quantité de cantines scolaires, cet accroissement ne constitue peut-être qu'un atout de faible importance pour sensibiliser les enfants des REP puisqu'ils ne sont d'abord pas attirés par le fonctionnement même de la cantine. De fait, force est de constater que la faible fréquentation des enfants des REP dans les cantines induit un manque éducatif alimentaire et ne permet pas de suffisamment sensibiliser les enfants aux produits biologiques. Ainsi, c'est l'attraction de la cantine même qu'il convient de retravailler afin de pouvoir fournir un enseignement dans ces lieux mêmes.

## 2.2 – L'aspect économique, rôle important de la non-fréquentation

Outre les raisons citées plus haut expliquant le fait que les élèves des REP préfèrent une restauration à domicile plutôt que dans les cantines scolaires, le statut économique de ces mêmes familles constitue une donnée explicative de la basse fréquentation des cantines. En effet, les inégalités d'accès aux restaurants scolaires concernent plus encore les enfants scolarisés en REP que les autres puisque les disparités de revenus sont plus importantes encore dans ces zones où les budgets globaux sont relativement bas. Ainsi, en 2016, dans les collèges des REP+ , on compte seulement un enfant sur quatre qui mangent à la cantine<sup>24</sup>. Les inégalités d'accès sont donc grandement dues au statut économique des familles, ce que démontre l'illustration ci-dessous.

Figure 7 – Taux de collégiens non-inscrits à la cantine scolaire selon l'origine sociale.<sup>24</sup>



Grâce à cette illustration, nous remarquons qu'en fonction de l'origine sociale des enfants, le taux de « non-inscrits » à la cantine fluctue. Ainsi, 75 % des enfants issus de familles d'origine sociale défavorisée ne sont pas inscrits à la cantine. Le prix des repas est donc une des contraintes premières qui explique le taux élevé de non-inscription des enfants issus des milieux défavorisés. On comprend ainsi que le statut économique a un rôle majeur dans la fréquentation des cantines scolaires.

<sup>24</sup> Centre National d'Étude des Systèmes Scolaires, *La restauration scolaire en France, une disparité d'accès et de service*. [en ligne]. Disponible sur <https://urlz.fr/cs4w> (consulté le 12-02-20)

### 2.3 - Le manque d'information

Il y a donc un lien incontestable entre la faible fréquentation des cantines scolaires par les enfants des REP et le manque d'information relatif aux produits biologiques. En effet, l'un des objectifs énoncés par la loi EGalim est celui de sensibiliser toute la population à une alimentation saine, sûre, et durable pour tous ; ainsi, puisqu'elle découle de structures publiques, cette loi vise essentiellement à changer les habitudes de consommation dans les lieux de restauration qu'elle régit, à savoir, par exemple, les cantines scolaires. Or, la non-fréquentation des cantines des REP exclut d'emblée les élèves externes d'une quelconque information par rapport à l'alimentation puisqu'ils sont absents des lieux mêmes d'éducation. Ainsi, si les enfants ne mangent pas à la cantine, la communication sur les avantages relatifs à la consommation de produits biologiques ne peut être complète et efficace. Dans les familles issues de milieux populaires tout particulièrement, les habitudes alimentaires peinent à s'orienter vers de nouveaux horizons tant les freins sont importants ; la sensibilisation aux produits biologiques, ne serait-ce que gustative, peut dès lors constituer une porte d'ouverture vers une nouvelle alimentation que les enfants impulseraient. Ici, la non-fréquentation des cantines renforce un manque d'information global vis-à-vis des produits biologiques et ne permet donc pas de sensibiliser les enfants des REP au bio.

## Chapitre 3 - Troisième hypothèse

La troisième et dernière hypothèse que nous postulons est que le manque de communication entre les différents acteurs empêche une sensibilisation complète des enfants en REP aux produits biologiques puisque des « zones d'ombre » demeurent quant aux informations enseignées. En effet, des interventions de producteurs, par exemple, pourraient éclairer un peu plus des élèves qui n'ont parfois que peu de connaissances concernant le milieu agricole. De fait, la connaissance des produits biologiques pourrait être parfaite et, de fait, pourrait entraîner un désir de changement de consommation.

### 3.1 – Le manque d'information : un enjeu majeur pour la consommation de produits bio

Comme nous l'avons vu, l'une des principales limites quant à la consommation de produits biologiques demeure l'information. En effet, manger des produits biologiques comprend des bienfaits qui ne sont pas négligeables tant pour la santé que pour l'environnement ou le bien-être animal pour ne citer que les plus connus. De fait, la connaissance de ces atouts majeurs que proposent les produits biologiques relève de la communication faites par les différents acteurs impliqués dans leur diffusion tels que le personnel de cuisine, les producteurs, les enseignants ou les animateurs. Comme le rappelle Bourdel, tous contribuent à la promotion de ces produits dans les écoles et ont un rôle pédagogique important à jouer par rapport aux enjeux que rencontrent le bio (Bourdel,2010). L'introduction de produits biologiques dans les cantines scolaires des REP mérite d'être appuyée par des informations adaptées à la population rencontrée. En effet, être conscients des enjeux personnels que rencontrent les familles des REP permet de cerner mieux les attentes et besoins de ce public spécifique et, ainsi, d'adapter la communication faite par rapport aux produits biologiques. Ces produits, plus goûteux que les autres, peuvent susciter l'interrogation des enfants et c'est à ce moment-là que les différents acteurs peuvent parvenir à sensibiliser les enfants dans les cantines. L'absence d'une chaîne d'information coordonnée constitue un frein important pour une sensibilisation aux produits biologiques efficace puisque celle-ci est essentiellement réalisée soit par un personnel non-spécifiquement qualifié (enseignants, animateurs de cantines, etc.), soit n'est pas réalisé du tout. Ainsi, faire intervenir les acteurs réels impliqués dans une démarche biologique permettrait de faire comprendre un peu mieux les enjeux inhérents au bio. Toutefois, si ces acteurs ne peuvent

intervenir, c'est l'appareil entier de communication qu'il s'agit de repenser afin de faire parvenir des informations plus pointues au personnel éducateur.

### 3.2 – La nécessité d'outils pédagogiques adaptés

L'introduction de produits biologiques dans les cantines scolaires doit être accompagnée d'une communication en accord avec le niveau des élèves et d'animations qui permettront aux enfants d'être un peu plus sensibilisés aux enjeux que comprend une alimentation biologique. Pour ce faire, l'Agence Bio propose des guides pédagogiques aux agents de la restauration collective, mais aussi aux enseignants afin qu'ils puissent informer et communiquer autour des nombreux avantages d'une consommation « consciente ». Toutefois, si de telles initiatives existent, le doute plane quant à leur réelle utilisation dans les cantines scolaires où l'impératif de rapidité (1 h 30 pour faire manger tous les élèves) prime parfois sur l'information. De même, durant les cours, le temps imparti à la sensibilisation aux produits biologiques est relativement faible quand il est présent. Ainsi, cet enseignement ne semble que de trop faible importance, ce qui constitue un obstacle considérable à une véritable sensibilisation qui soit efficace. En effet, comme le souligne Christian Bourdel, « *ces notions d'accompagnement sont fondamentales en ce sens qu'elles constituent une réelle opportunité de réappropriation par le consommateur de son alimentation et des liens avec la production agricole* » (Bourdel, 2010, p.268). De fait, on en déduit que si les enfants ne sont pas sensibilisés par les outils pédagogiques dont dispose le système scolaire, il ne peut y avoir d'appropriation de cet enseignement dans la sphère privée. L'information se révèle ainsi d'autant plus importante qu'elle permet l'appropriation d'un nouveau mode d'alimentation au cœur des dynamiques de changements de régime alimentaire. Pour les enfants, il s'agit ainsi de parvenir à faire leur des nouveaux modèles alimentaires.

L'information doit donc être appuyée d'un effort d'adaptation au public auquel elle s'adresse : ici, il s'agit de parvenir à changer les habitudes de consommation des enfants des REP dans le but de les faire s'approprier un nouveau mode de pensée en lien avec l'alimentation.

## **PARTIE 3 - METHODOLOGIE PROBATOIRE**

Après avoir conceptualisé, problématisé et formulé les hypothèses, nous allons à présent exposer la méthodologie que nous allons employer afin de recueillir des données utiles, nous permettant ensuite d'affirmer et d'infirmer nos hypothèses. Dans le cadre de notre travail de recherche, il sera question d'outils issus de la méthodologie qualitative et de la méthodologie quantitative. Ainsi, dans un premier temps, nous expliquerons ce qu'implique l'usage de ces méthodes, puis, nous exposerons les différents outils que nous mettrons à profit via ces méthodes. Pour finir, nous reprendrons chacune des hypothèses et développerons autour de la méthode en adéquation pour recueillir un maximum de données.

Notons déjà ici que pour la première hypothèse, à savoir celle qui postule le rôle éducateur des cantines scolaires auprès des enfants des REP qui peut permettre une sensibilisation appliquée jusque dans la sphère privée, il sera question d'analyser notre terrain à l'aide d'un focus group et d'un questionnaire qui sont les deux méthodes les plus appropriées au vu des données que j'escompte traiter.

Pour la seconde hypothèse, concernant le faible fréquentation des enfants issus des REP dans les cantines scolaires, ce qui peut constituer, nous l'avons vu, un frein de sensibilisation aux produits biologiques dans la sphère familiale, nous utiliserons deux outils privilégiés : un questionnaire et une analyse comptable nous permettront ainsi d'appréhender l'impact éventuel de la fréquentation des cantines scolaires.

Enfin, pour la dernière hypothèse, qui se concentre sur le manque de communication entre les différents acteurs qui n'impliquent peut être que faiblement les enfants en REP à la consommation de produits biologiques, nous mettrons en place des entretiens semi-directif qui nous donneront essentiellement de la matière langagière à analyser.

# Chapitre 1 – Les méthodes et outils

Nous décrivons dans ce chapitre ce qu'implique l'utilisation de la méthodologie qualitative et quantitative, puis nous exposerons les différents outils que nous avons choisis de mobiliser afin de recueillir des données représentatives pour notre travail de recherche.

## 1.1 – La méthodologie qualitative

Dans la méthodologie qualitative, les outils les plus couramment utilisés sont l'entretien et l'observation. Cette méthode est essentiellement utilisée sur des échantillons de petite échelle et ses caractéristiques principales sont descriptives. En effet, elle est appropriée pour des questionnements visant à expliciter les mécanismes de fonctionnement de l'objet interrogé : elle répond ainsi à la question « comment ». Les enquêtes sont principalement menées auprès de populations spécifiques ; de fait, les possibilités de généralisation des résultats sont limitées contrairement à la méthode quantitative qui permet, elle, de généraliser du fait d'une échelle d'étude beaucoup plus conséquente. Ainsi, on relève plusieurs avantages et inconvénients à cette méthode très répandue quand il s'agit d'étudier des phénomènes spécifiques comme celui sur lequel nous avons choisi de nous focaliser. Pour ce qui est des avantages, on note la profondeur des réponses qui peut être abordée vis-à-vis des faits sociaux étudiés, la prise en compte des singularités (que la méthode quantitative, puisqu'elle cherche plutôt à généraliser les résultats afin de fournir des moyennes ou des médianes, par exemple, exclut totalement), la possibilité de contextualisation et les moyens de mise en place (méthode bien moins coûteuse puisque de moins grande échelle). En ce qui concerne les limites, Amandine Rochedy en soulève deux qui résident dans le fait que les données sont faiblement généralisables, ce qui ne donne l'aperçu que d'un phénomène très spécifique. De même, le travail d'analyse nécessaire à la méthode qualitative est très long et fastidieux<sup>25</sup>.

## 1.2- La méthodologie quantitative

Dans la méthodologie quantitative, les outils les plus utilisés sont le sondage et les analyses secondaires. Cette méthode permet avant tout d'avoir des réponses sur une grande échelle et sa caractéristique principale est la mesure en ce qu'elle permet d'estimer l'ampleur d'un phénomène donné. En effet, elle est particulièrement adaptée pour les questions du genre « combien ? » et permet en fait de quantifier les faits sociaux et de mesurer les

---

25 Rochedy Amandine. *Méthodologie qualitative*. Cours de Master 1 MIRC, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès, 2020

opinions et comportements des individus. Les enquêtes sont principalement menées sur des échantillons représentatifs de la population. De fait, il est possible de généraliser les résultats obtenus. Les avantages de cette méthode résident dans la vue d'ensemble qu'elle permet sur le sujet étudié, la généralisation, qui est plus facile, ainsi que sa puissance descriptive. Pour ce qui est des limites, cette dernière apporte des résultats peu approfondis, ne permet d'appréhender la complexité des phénomènes sociaux et est techniquement plus lourde au niveau de l'analyse.

### 1.3 – Les outils mobilisés pour ce travail

Dans le cadre de notre travail, les outils de la méthode qualitative que nous utiliserons sont compréhensifs. Ainsi, nous exposerons l'entretien semi-directif, le focus group et, enfin, le questionnaire, en expliquant les modalités de mise en place de ceux-ci.

#### 1.3.1 – L'entretien semi-directif

Comme nous l'avons évoqué, l'entretien semi-directif est un des outils les plus utilisés dans la recherche sociologique. Avant tout entretien, l'étape la plus importante demeure la prise de contact avec les futur.e.s enquêté.e.s. En effet, il faut trouver les personnes avec qui faire les entretiens puis leur présenter le sujet. Bien qu'une rapide introduction quant au sujet de la rencontre soit nécessaire, celle-ci doit être très brève afin de ne pas biaiser les réponses que les enquêté.e.s fourniront. S'en suit une prise de rendez-vous qui permettra de déterminer la date, le lieu et la durée de l'entretien, qui peuvent, eux aussi, influencer les réponses : les conditions de réalisation des entretiens doivent être pensées afin de n'orienter aucune réponse qui serait pré-construite. Au début de l'entretien, il conviendra de préciser aux enquêté.e.s que l'entretien est enregistré en précisant qu'il n'y a ni de bonnes ni de mauvaises réponses, que l'entretien est anonyme et qu'il sera utilisé exclusivement dans le cadre universitaire. Ces précisions peuvent mettre l'enquêté.e.s plus à l'aise. Puis, c'est grâce à l'élaboration d'un guide d'entretien préparé en amont que l'enquêteur pourra recueillir des informations qui lui seront utiles ultérieurement. Ce guide d'entretien est composé des différents thèmes et questions en lien avec les hypothèses et plus particulièrement la problématique de recherche. Les questions se doivent d'être ouvertes afin de permettre aux enquêté.e.s de répondre sans se sentir « enfermés » dans une quelconque représentation et, ainsi, les faire se sentir en confiance. L'enquêteur pourra rebondir sur certains points qui émanent des questions en utilisant des relances. Ainsi, c'est tant au lieu qu'au matériel et au

moment de l'entretien que l'enquêteur devra réfléchir avant d'organiser celui-ci afin qu'il se déroule dans les meilleures conditions possibles.

### 1.3.2 – Le focus group

Le focus group est un entretien collectif qui permet de faire émaner les représentations collectives autour d'un objet donné, de même que les opinions des uns et des autres. Selon Haegel, cet outil permet d'appréhender ce qui relève des opinions communes ou non (Haegel,2005). En effet, l'avantage considérable des entretiens collectifs est la stimulation indirecte qu'il peut y avoir entre les différents enquêté.e.s dès lors qu'une question est posée. Les enquêté.e.s peuvent alors réfléchir à leurs réponses et se prononcer en cas d'avis partagé ou de désaccord, ce qui permet en fait à des discussions mêlant différents points de vue de se mettre en place. Tout comme l'entretien semi-directif, il faut procéder à la prise de contact afin de déterminer le lieu, la date et la durée de l'entretien collectif même si cela s'avère plus compliqué qu'un entretien individuel. Ainsi, pour qu'il y ait des avis similaires et des divergences d'opinions, il faut que le choix des enquêté.e.s soit bien pensé : en effet, il est important de choisir des personnes avec un « *minimum d'homogénéité sociale* » afin d'écartier des situations de gêne ou autre entre les différents sujets (Haegel,2005). Pour les focus groups, il est aussi nécessaire d'élaborer un guide d'entretien contenant les divers thèmes et questions à poser qui devront, eux aussi, être ouverts afin de permettre aux participants d'exprimer librement leurs opinions, ce qui donnera de la matière langagière pour l'étude postérieure. Dans cette perspective, l'enquêteur doit être très attentif durant l'entretien collectif car il faut réussir à faire participer tout le monde, retenir les différentes opinions émergentes et contribuer à la dynamique du groupe en rebondissant sur certains propos.

### 1.3.3 – Étapes cruciales des entretiens : la retranscription et l'analyse

A la suite de l'entretien semi-directif ou du focus group vient l'étape de la retranscription et de l'analyse. Pour mener à bien la retranscription, il faut s'armer de patience puisque 1 heure d'entretien équivaut à 4 heures de retranscription. De plus, celle-ci doit être rédigée sans modifications (il faut en effet inclure toutes les hésitations et reprises des enquêté.e.s) et doit permettre de savoir qui s'exprime et à quel moment. Si l'entretien est correctement retranscrit, le lecteur doit être capable de capter la « théâtralité » de celui-ci.

Après ce travail de retranscription vient celui de l'analyse qui se déroule en plusieurs étapes. Il faut tout d'abord relire attentivement la retranscription et faire des annotations, repérer les idées et les concepts récurrents, pour ensuite classer en thèmes et sous thèmes les principaux sujets de réflexion de manière à construire des tableaux en arborescence. Par la suite, il conviendra d'analyser ces arborescences afin de comprendre les relations qui s'établissent entre les divers thèmes abordés. Enfin, il faudra réaliser une étape de catégorisation-conceptualisation qui correspond à une présentation des éléments clefs de l'entretien en les accordant à des variables explicatives<sup>26</sup>.

#### 1.3.4 – Le questionnaire

Le questionnaire comprend deux voix d'administration possibles : celui-ci peut être réalisé en face à face ou au téléphone ou être auto-administré et se remplit donc sur papier ou en ligne. Afin de mettre en place une enquête quantitative, de type questionnaire, il faut tout d'abord définir l'objet d'enquête et des hypothèses. Puis, il convient d'identifier la population à interroger, obtenue grâce à la définition du champ de l'enquête et de la possible représentativité de l'échantillon en question. Ensuite, il faut choisir parmi les types d'enquête possibles en fonction de la durée d'étude envisagée. En effet, l'enquête la plus classique est réalisée en une seule fois mais peut aussi s'étaler dans le temps afin de saisir l'importance de l'histoire des individus, la récurrence ou la persistance d'un phénomène :

- l'enquête biographique ou rétrospective (questionner les individus sur leur passé pour décrire des aspects de leur vie sociale)
- l'enquête répétitive ou périodique (réalisation d'un questionnaire à plusieurs dates consécutives sur des échantillons comparables)
- l'enquête longitudinale (enquête répétitive visant à interroger toujours les mêmes personnes successivement)

Par la suite, il conviendra de choisir le mode d'administration le plus adéquat pour le questionnaire en sachant que chaque mode présente des avantages et des inconvénients. Une introduction brève comportant le nom de l'organisme qui opère le questionnaire, les objectifs, le temps de passation, la garantie d'anonymat, et des remerciements aux enquêtés

---

26 Rochedy Amandine. *Méthodologie qualitative*. Cours de Master 1 MIRC, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès, 2020

devront apparaître dans l'entête du questionnaire. En outre, les interrogations du questionnaire peuvent être fermées ou ouvertes et comporter différents types de mesure<sup>27</sup>.

Maintenant que nous avons exposé et expliqué les différents outils dont nous disposons, nous allons les appliquer à chacune des hypothèses postulées plus haut.

---

27 Oliviera Diane. *Méthodologie quantitative*. Cours de Master 1 MIRC. ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès, 2020

## Chapitre 2 – Outils méthodologique pour l'hypothèse 1

Comme énoncé précédemment, nous utiliserons deux outils à même de nous éclairer concernant notre première hypothèse : le focus group et des entretiens semi-directifs nous permettront donc d'avoir des données en lien avec ces postulats. La première hypothèse étant celle du rôle éducateur des cantines scolaires permettant une sensibilisation à même d'induire un changement de comportement alimentaire dans la sphère privée, il semblerait que ces deux méthodes nous donnent des résultats pouvant mettre en lumière certains liens existants entre école et famille.

### 2.1 – Le focus group.

Dans le cadre de ce travail de recherche, l'objectif du focus group sera de questionner la population choisie, à savoir les enfants d'élémentaire issus des REP. De fait, le but sera de savoir s'ils sont sensibilisés aux produits biologiques et à quel point cette sensibilisation pénètre la sphère privée (ce travail aurait dû être mené dans une approche préliminaire, afin d'affiner nos hypothèses de départ, mais au vu de la condition sanitaire actuelle, je suis contrainte de le reporter à l'année prochaine). Ce travail nous permettra d'avoir des informations pertinentes pour le reste de la recherche.

Pour ce faire, nous aborderons avec les enfants la question du bio en général puis, nous traiterons de l'offre du bio dans les cantines scolaires afin de discuter de la consommation de produits biologiques à la maison. Ainsi, étant donné que ce sont des enfants, le support se devra d'être stimulant et ludique afin qu'ils n'envisagent pas ce questionnaire comme un énième travail qui leur est demandé. De fait, il s'agira de les faire interagir au moyen d'images (logos de produits biologiques sur des emballages lambdas et sur les produits présents dans les cantines, emballages, etc), de vidéos et de publicités (grandes marques qui se convertissent au bio, etc), afin de recueillir des informations quant à leur réelle connaissance de ces produits. Des questions autour de leurs pratiques alimentaires encadreront en outre ce focus group qui me permettra de savoir si la sensibilisation réalisée dans les cantines scolaires est effective ou non. Concernant ma population d'étude, je restreindrai celle-ci aux élèves étant demi-pensionnaires, ce qui me permettra de comprendre le lien éventuel qui peut se tisser entre alimentation à la cantine et alimentation dans le foyer familial.

Les modalités du focus group que je mettrai en place et qui pourront être modifiées si nécessaire sont décrites en suivant. Ainsi, ce seront trois focus group qui seront réalisés avec ces trois mêmes impératifs :

- Lieu : école élémentaire Georges Bastide
- Groupe : 8 élèves environ
- Durée : 1 heure

Afin d'éviter tout mal-entendu avec les parents, un formulaire de consentement sera donné aux enfants afin que les parents sachent à quoi ils s'engagent. Avant de commencer le focus group, nous présenterons aux enfants le sujet de cet entretien collectif, puis nous expliquerons le déroulement ainsi que le but de celui-ci. Il sera précisé que l'entretien est anonyme, enregistré ou filmé avant de commencer celui-ci.

Exemple de grille focus group.

Thèmes	Questions	Support
Présentation des sujets	Nous allons faire un tour de table, afin que tout le monde puisse se présenter.	
Le bio en général (représentation)	Est-ce que vous pouvez me dire ce que vous savez sur les produits biologiques ?  Qu'est-ce que ça représente pour vous ?	Vidéo de produits biologiques
Le bio à la cantine	Connaissez-vous les produits bio qu'on vous sert à la cantine ?  Sentez-vous une différence entre ces produits et les autres ?  Avez-vous des préférences ?	Menu de la semaine + logo
Le bio à la maison	Vos parents achètent-ils des produits bio ?  Quels produits bio mangez-	Images et vidéos de quelques produits bio

	vous hors de l'école ?  Savez-vous pourquoi vos parents achètent du bio ?	
--	---	--

Cette grille n'est évidemment ni exhaustive, ni permanente et pourra être repensée au moment de l'entretien véritable en focus group, ce qui constituera un des travaux de l'année prochaine.

## 2.2 – Le questionnaire

Nous allons dans un second temps réaliser un questionnaire à destination des parents des mêmes élèves interrogés dans le focus group. Cela nous permettra d'avoir une réelle vue d'ensemble des pratiques alimentaires et de comprendre comment une continuité, s'il y a, peut s'établir entre cantines et cuisines familiales. Le questionnaire sera donc axé essentiellement autour de questions relatives aux habitudes effectives de consommation et nous permettra d'avoir un aperçu du contenu exact des repas familiaux et des pratiques alimentaires au foyer des familles interrogées.

Le tableau ci-joint présente quelques questions qui pourraient être adressées aux parents. Bien qu'elles ne constituent en aucun cas le rendu final de ce questionnaire, ce tableau donne un ordre d'idée de l'orientation qu'il prendra. Ces questions, si elles s'adressent à un parent, s'appliquent à l'ensemble de la famille.

Questions	Échelle de réponse
Combien dépensez-vous pour vos courses chaque mois ?	Proposer des écarts : Moins de 100€, entre 100 et 200 €, etc
Quel pourcentage de votre budget global allouez-vous à votre alimentation ?	Proposer des cases 10%, 20%, 30%, etc pour permettre aux parents d'estimer leurs dépenses
Vous arrive-t-il de manger en dehors de votre foyer ? Si oui, à quelle fréquence ?	Proposer une échelle de fréquence ou une estimation du nombre de fois
Achetez-vous des produits biologiques ? A quelle fréquence ?	Oui ou non, puis une estimation du nombre de fois
Votre enfant vient-il avec vous pour faire les courses ?	Oui ou non

Vous demande-t-il des produits en particulier ? Si oui, vous arrive-t-il d'acheter ce qu'il demande ?	Réponse ouverte
---	-----------------

## Chapitre 3 – Outils méthodologique pour l'hypothèse 2

Pour ce qui est de la deuxième hypothèse, nous utiliserons deux outils principaux : l'analyse comptable et le questionnaire. La seconde hypothèse postulant la basse fréquentation des cantines scolaires par les enfants des REP comme étant un frein à l'éducation aux produits biologiques, nous nous attarderons à l'analyse du nombre d'enfants se restaurant dans les cantines scolaires pour ensuite réaliser un questionnaire qui sera remis tant aux élèves demi-pensionnaires qu'aux enfants en régime externe. Ainsi, nous pourrions comparer les représentations et les connaissances dont les deux groupes sont tributaires et nous appréhenderons la portée et l'importance de la fréquentation des cantines scolaires dans l'apprentissage et l'assimilation de connaissances des produits biologiques.

### 3.1- L'analyse comptable

L'analyse comptable n'est pas un outil propre à la recherche sociologique mais s'avère pertinente dans le cadre de mon travail de recherche puisqu'elle me permettra de réaliser un comptage du nombre d'élève qui mange à la cantine. De fait, il s'agira de prendre contact avec le ou la directeur-riche de l'école dans laquelle se trouve la population choisie afin d'obtenir les chiffres relatifs à la fréquentation des cantines afin, ensuite, de comparer ceux-ci aux résultats obtenus dans le questionnaire qui suit.

### 3.2 – Le questionnaire

Pour le questionnaire relatif à cette hypothèse, il s'agira de l'administrer aux élèves du régime demi-pensionnaire et aux élèves du régime externe afin de voir si le bas taux de fréquentation des cantines des REP a un réel impact sur la sensibilisation aux produits biologiques ayant effet dans la sphère familiale. Pour ce faire, nous allons questionner les enfants scolarisés dans l'école Georges Bastide située à Toulouse. L'enquête sera réalisée une seule fois et sera auto-administrée sur la base d'un support papier que l'enquêté notera lui-même bien que je reste présente en cas de questions éventuelles. Le questionnaire sera réalisé en lien avec les différents thèmes émanant des hypothèses que nous avons formulées.

Ainsi, l'introduction de ce questionnaire devra permettre de donner un certain nombre d'informations nécessaires à la compréhension des questions mais ne devra en aucun cas donner une orientation quelconque influençant les réponses des enquêtés.e.s.

Bonjour à tous ! Étudiante en Master 1 de Management et de l'Ingénierie de la Restauration Collective, je réalise mon mémoire sur l'impact de l'introduction de produits biologiques auprès des enfants et familles issues de REP. Grâce à ce questionnaire, vos réponses me permettront de comprendre s'il y a un lien entre alimentation dans les cantines et habitudes alimentaires. Il n'y aucune bonne ou mauvaise réponse, répondez donc comme vous le pensez en exprimant votre avis personnel.

Cela ne vous prendra que quelques minutes et me permettra de mener à bien mon travail de recherche. Bien évidemment, ce questionnaire est anonyme et sera utilisé uniquement dans le cadre scolaire.

Mangez-vous à la cantine scolaire ?	Oui, non, parfois
Aimez-vous ce que vous mangez le midi ?	Échelle de fréquence (de beaucoup à peu)
Savez-vous ce que sont les produits biologiques ?	Oui ou non
En quoi sont-ils différents des autres produits ?	Réponse ouverte
Mangez-vous souvent des produits issus de l'agriculture biologique ?	Échelle de fréquence avec la possibilité de réponse « ne sait pas »
Trouvez-vous que ces produits ont un goût différent ?	Échelle d'ampleur allant de « Beaucoup » à « très peu »
Pour les élèves demi-pensionnaires : parlez-vous de ce que vous mangez le midi avec vos parents ?	Oui, non, parfois
Demandez-vous parfois à vos parents qu'ils vous achètent des produits en particulier ? Si oui, lesquels ?	Oui, non, puis réponse ouverte

Ces quelques questions proposent des pistes de questions qu'il s'agira de développer en seconde année au moment de la mise en forme empirique de ce travail de recherche.

## Chapitre 4 – Outils méthodologique pour l'hypothèse 3

Pour ce qui est de la dernière hypothèse postulant un manque de communication entre les différents acteurs impliqués dans la diffusion du bio comme empêchant une sensibilisation pérenne de se mettre en place, nous utiliserons l'entretien semi-directif afin de vérifier la possible véracité de cette hypothèse.

### 4.1 – Les entretiens semi-directifs.

Afin de mener à bien nos entretiens semi-directifs, nous réaliserons, en amont, une grille d'entretien qui permettra de ne rien oublier des thèmes et questions importantes. Ainsi, nous préverons des modalités de passation des entretiens qui seront susceptibles d'être modifiées si nécessaire à mesure que nous pénétrerons un peu plus le terrain d'étude.

Notre population d'étude se construira en fonction du mode de gestion de la cantine que nous avons choisi d'étudier. Deux modes de gestion sont possibles : l'école peut en effet choisir un mode de gestion externe (en faisant appel à une cuisine externe qui livre des repas déjà prêts) ou interne (avec, donc, une cuisine réalisée sur place, ce qui réduit le nombre d'intermédiaires impliqués). Ainsi, ces entretiens s'adresseront soit à tout le personnel de cuisine externe, et donc à la société de restauration collective, le personnel de cantine, les animateurs et les enseignants. Soit en cuisine interne, et donc à tous les fournisseurs, et, de même, au personnel de cantine, aux animateurs et aux enseignants.

La durée de ces entretiens sera d'environ 1 heure avec chaque acteur impliqué.

Déroulement de l'entretien :

Bonjour, je m'appelle Maëlle et je suis étudiante en Master 1 de Management et Ingénierie de la Restauration Collective. Je rédige actuellement un mémoire sur l'impact potentiel de l'introduction des produits biologiques dans les cantines scolaires auprès des enfants et familles des REP. Vous êtes libres de répondre comme bon vous semble, en exprimant vos opinions et avec vos propres mots. Aussi, cet entretien est anonyme et les résultats seront utilisés uniquement dans le cadre universitaire.		
Thèmes	Questions	Relances
Identification de l'enquêté	Pouvez-vous vous présenter s'il vous plaît ?	(Age, profession, habitation...)

## Limites et perspectives nouvelles de ce travail de mémoire

### Les limites

Durant ce travail de recherche, de quasiment un an, j'ai pu me pencher sur des thématiques dont j'ignorais l'origine, ce qui s'est avéré très enrichissant. Toutefois, en réalisant ce mémoire, j'ai été confronté à diverses limites. Premièrement, je me suis heurtée au manque d'informations quant à la population que j'ai choisi d'étudier, à savoir les enfants du niveau élémentaire scolarisés en REP. En effet, la plupart des travaux effectués sur les REP concernent majoritairement les collégiens. De fait, j'ai utilisé les données d'une population plus âgée pour construire ma réflexion qui sera mise à l'épreuve l'année prochaine, lors des enquêtes de terrain que j'ai prévu de réaliser. Bien que le niveau scolaire ne soit pas le même, les différences en terme d'accès à l'information et de fonctionnement dans les cantines restent sensiblement les mêmes et c'est pour cette raison que j'ai appuyé ma réflexion sur ces travaux de grande ampleur. En outre, la plus grande limite à laquelle j'ai dû faire face durant ce travail de recherche a été la temporalité des événements. En effet, je n'ai pas pu réaliser le travail exploratoire de terrain que je souhaitais entreprendre avec les enfants des REP puisque la situation sanitaire a contraint les écoles à fermer. Il était prévu que je fasse une exploration empirique avec les élèves afin d'affiner au mieux mes hypothèses. De fait, mes hypothèses ne sont pas le fruit de la réflexion que j'espérais développer et restent relativement peu développées. Elles sont pertinentes mais gagneraient en effet à être confrontées à la réalité du terrain. Enfin, le temps qui nous a été imparti a constitué une limite qui m'a poussé à exclure quelques thèmes que j'aborderai toutefois l'année prochaine.

### Les perspectives

Concernant le travail envisagé pour l'année prochaine, j'ai pour ambition de continuer ce travail de recherche en l'axant principalement autour de la question de la correspondance entre introduction de produits biologiques dans la cantine de l'école Georges Bastide à Toulouse, et habitudes de consommation dans les familles des enfants scolarisés en REP. Ainsi, mon stage devant être en lien avec mon mémoire, j'ai pour projet d'intégrer un restaurant collectif ou une institution impliquée dans le fonctionnement des restaurants scolaires comme la Région Occitanie afin d'appréhender les dispositifs réels mis en place dans le but de sensibiliser le jeune public ainsi que les familles en situation précaire aux produits biologiques. Il s'agira aussi de voir les freins et limites de cette transmission.

## CONCLUSION GENERALE

Le travail de recherche de ce mémoire de première année est donc ici à son terme et fournit, pour la seconde année, une base solide de pistes à explorer. La première partie de ce travail nous a permis de revenir sur l'historique de la restauration scolaire afin de comprendre comment l'introduction de produits biologiques dans les cantines scolaires a permis d'inscrire les écoles dans un dispositif éducatif qui s'étend jusqu'aux pratiques alimentaires auparavant perçues comme relevant essentiellement de choix privés. Cette introduction correspond donc à la reconnaissance d'un intérêt public vis-à-vis de la santé et de la qualité nutritive des repas des Français, ayant pour but tant de réduire les maladies dues à une mauvaise alimentation que de réduire l'impact environnemental de ces pratiques nuisibles.

L'apparition de règles et recommandations ont ainsi permis à la restauration collective d'encadrer le fonctionnement des cantines scolaires de même que les pratiques alimentaires qui sont désormais tributaires des connaissances acquises avec le temps : en effet, les crises alimentaires appartiennent aujourd'hui au domaine du passé puisque la traçabilité des produits, de même que les nombreuses chartes auxquelles s'engagent les producteurs permettent d'assurer la qualité des produits livrés. En outre, le rôle éducateur des lieux de restauration a été abordé dans le but de saisir toute l'importance de la sensibilisation dans un lieu de socialisation primaire comme les cantines.

En revenant sur l'avènement des produits biologiques en France, nous avons été à même de comprendre les enjeux actuels auxquels sont face les producteurs de produits biologiques, de même que la population au potentiel consommateur. En effet, ces deux pôles de la chaîne alimentaires rencontrent des enjeux qui lui sont propres, et les saisir nous permet, à notre tour, d'appréhender un peu mieux le lien qui peut s'établir entre structures proposant des produits biologiques et consommateurs potentiels. De même, c'est l'impact que ce lien peut avoir que nous avons abordé et que nous développerons un peu plus l'année prochaine.

La focalisation sur les REP nous a en outre permis d'aborder les difficultés que rencontrent tant les structures encadrant ces populations (comme les écoles de REP) que les familles présentes dans ces zones. Ainsi, en nous concentrant essentiellement sur cette population fragilisée sur le plan social et économique, faisant face à une relative exclusion, nous tenterons de comprendre comment les structures enseignantes adaptent leur pédagogie à la population à laquelle elles s'adressent. Ainsi, c'est tout un travail d'observation

des mécanismes de fonctionnement que j'étudierai l'année prochaine et qui me permettra d'avoir une connaissance affûtée du milieu dans lequel je réaliserai mes enquêtes de terrain. Grâce à celui-ci, mon travail de mémoire s'attardera à comprendre les liens éventuels qui peuvent s'établir entre cantines scolaires et restauration dans la sphère privée afin de mettre en avant l'efficacité de la sensibilisation réalisée dans les écoles REP.

Si ce travail préliminaire a ainsi permis d'affiner mes questionnements, celui-ci demeure un point de départ pour une enquête d'ampleur que j'ai pour ambition de mener à bien pour soulever les inégalités qu'il peut y avoir entre écoles classiques et écoles de REP.

## Bibliographie

AGENCE BIO et CSA- CONSUMER SCIENCE & ANALYTICS, 2019. *Mesure de l'introduction de produits bio en restauration collective* [en ligne]. [Consulté le 20 avril 2020].

ARBOIX-CALAS, France et LEMONNIER, Geneviève, 2016. Éducation nutritionnelle en milieu scolaire : les ressources potentielles d'un partenariat enseignant/infirmier. *Sante Publique*. 8 juin 2016. Vol. Vol. 28, n° 2, pp. 145-156.

BELLON, Stéphane et LAMINE, Claire, 2009. *Chapitre 1. Enjeux et débats actuels sur la conversion à l'AB* [en ligne]. Educagri éditions. [Consulté le 12 avril 2020]. ISBN 978-2-84444-756-2.

BOURDEL, Christian, 2010. Les actions de sensibilisation dans les cantines scolaires : l'exemple du 2e arrondissement de Paris. *Pour*. 2010. Vol. N° 205-206, n° 2, pp. 267-273.

CAILLAVET, France, DARMON, Nicole, LHUISSIER, Anne et RÉGNIER, Faustine, 2005. L'alimentation des populations défavorisées en France. Synthèse des travaux dans les domaines économique, sociologique et nutritionnel. . 2006 2005. pp. 44.

COMORETTO, Geraldine, 2015. Manger entre pairs à l'école: Synchronisme et complémentarité des processus de socialisation. . 2015. pp. 603.

COMORETTO, Géraldine, 2017. *Le repas à la cantine : une expérience forcément négative ?* [en ligne]. La Découverte. [Consulté le 9 avril 2020]. ISBN 978-2-7071-9770-2.

DUPUY, Anne, 2014. Regard(s) « sur » et « par » l'alimentation pour renverser et comprendre comment sont renversés les rapports de générations : l'exemple de la socialisation alimentaire inversée. *Enfances Familles Générations. Revue interdisciplinaire sur la famille contemporaine*. 15 mai 2014. N° 20, pp. 79-108.

GRIGNON, Claude et GRIGNON, Christiane, 1980. Styles d'alimentation et goûts populaires. *Revue française de sociologie*. 1980. Vol. 21, n° 4, pp. 531-569. DOI [10.2307/3320833](https://doi.org/10.2307/3320833).  
JSTOR

GUILLAUME, Didier et MICHAUT, Gérard, 2019. Contrat d'objectifs et de performance de l'Agence Bio. . 2019. pp. 19.

HAEGEL, Florence, 2005. Réflexion sur les usages de l'entretien collectif. *Recherche en soins infirmiers*. 2005. Vol. N° 83, n° 4, pp. 23-27.

HENRY, Philippe et GUHL, Florent, 2020. *Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France* [en ligne]. [Consulté le 20 avril 2020]. Disponible à l'adresse :

HERMET, Annick, 2001. De la faible fréquentation de la cantine en collèges de REP. . 2001. pp. 14.

HEURDIER, Lydie, 2014. La politique d'éducation prioritaire. *Vingtième Siècle. Revue d'histoire*. 20 octobre 2014. Vol. N° 124, n° 4, pp. 155-168.

LASVIGNES, Serge, *Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective* [en ligne]. [Consulté le 13 avril 2020].

LEROUX, Benoît, 2015. L'émergence de l'agriculture biologique en France : 1950-1990. *Pour*. 2015. Vol. N° 227, n° 3, pp. 59-66.

NEULAT, Nadine, 2005. L'éducation nutritionnelle à l'école. *Enfances Psy*. 1 octobre 2005. Vol. no27, n° 2, pp. 96-100.

PERNIN, Jean-Louis, 2014. Le bio à la cantine. Impact sur les attitudes et comportements des parents d'élèves. *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*. 20 janvier 2014. N° 339-340, pp. 113-127. DOI [10.4000/economierurale.4259](https://doi.org/10.4000/economierurale.4259).

POULAIN, Jean-Pierre, 2013. Chapitre 5 - L'obésité et la médicalisation de l'alimentation quotidienne. *Quadrige*. 2013. pp. 95-128.

RAIFFAUD, Christine, 2017. Chapitre 5. Qualités attribuées et reconnues des produits issus de l'agriculture biologique. *References*. 2017. Vol. 3e éd., pp. 119-176.

RESTAURATION, Neo, 2019. Le palmarès Néo de la restauration collective 2018. [en ligne]. 4 juillet 2019. [Consulté le 27 mars 2020].

RIUTORT, Philippe, 2013. La socialisation. *Major*. 2013. pp. 63-74.

ROCHEX, Jean-Yves, 2006. Les « zones d'éducation prioritaire » (REP). Quel bilan ? *Les Temps Modernes*. 2006. Vol. n° 637-638-639, n° 3, pp. 219-257.

SEURET, Franck, 2008. Les cantines mauvaises élèves. *Alternatives Economiques*. 2008. Vol. n°274, n° 11, pp. 44-44.

STENGEL, Kilien, 2008. *L'alimentation bio*. Paris : Eyrolles. ISBN 978-2-212-54251-6.

TICHIT, Christine, 2012. L'émergence de goûts de classe chez les enfants de migrants. *Politix*. 23 octobre 2012. Vol. n° 99, n° 3, pp. 51-77.

UN PLUS BIO, 2019. *Observatoire national de la restauration collective bio durable. Résultat de 2019* [en ligne]. [Consulté le 20 avril 2020].

## Table des figures

<b>Figure 1</b> : La restauration collective en quelques chiffres, d'après l'étude XERFI, 2018.....	20
<b>Figure 2</b> : Évolution du nombre d'opérateurs et de surfaces engagées dans la production de produits biologiques en 1995 et 2018.....	37
<b>Figure 3</b> : Les principales raisons et principaux freins de la consommation actuelle des produits biologiques.....	38
<b>Figure 4</b> : Répartition des cantines selon la part de bio.....	42
<b>Figure 5</b> : Nombre d'écoles et de collèges en EP à la rentrée 2019.....	49
<b>Figure 6</b> : Nombre d'élèves en EP à la rentrée 2019.....	49
<b>Figure 7</b> : Taux de collégiens non-inscrits à la cantine selon l'origine sociale.....	66

## Table des tableaux

**Tableau 1** : Acteurs impliqués en fonction des niveaux scolaires.....19

**Tableau 2** : Principaux acteurs dans le milieu de la restauration scolaire.....21

**Tableau 3** : Pourcentage d'introduction de produits biologiques de 2018 à 2019.....42

## Table des matières

<b>Remerciements.....</b>	<b>5</b>
<b>INTRODUCTION GENERALE .....</b>	<b>7</b>
<b>PARTIE 1 – CONTEXTUALISATION .....</b>	<b>11</b>
Chapitre 1 – La restauration scolaire .....	13
1.1 -Définition de la restauration scolaire .....	13
1.1.1- Historique.....	13
1.1.2 – Présentation du secteur .....	18
1.1.3 – Les modes de gestion .....	19
1.1.4 – Les principales sociétés impliquées dans la restauration scolaire.....	20
1.1.5 –Les différents enjeux de la restauration scolaire .....	21
1.2 - Lieu de socialisation primaire.....	24
1.2.1 - Qu'est-ce que la socialisation primaire ?.....	24
1.2.2 - Socialisation primaire dans les restaurants scolaires .....	27
Chapitre 2 – L'introduction de produits biologiques dans les cantines scolaires.....	32
2.1 – Approche socio-historique du phénomène.....	32
2.1.1 - Qu'est-ce qu'un produit biologique ?.....	35
2.2 – Constat général quant à la production de produits biologiques en France .....	36
2.3 - Les produits biologiques : levier d'une meilleure alimentation ? .....	37
2.4 – Dans le secteur de la restauration collective, dont le milieu scolaire.....	39
2.4.1 – Propulseurs des produits biologiques en restauration collective .....	39
2.4.2 – Constat général (évolutions, part de bio, types de produits).....	41
2.4.3 - Limites et enjeux du bio en restauration scolaire .....	43
Chapitre 3- Focus sur les REP.....	47
3.1 - La création des REP.....	47
3.1.1 – État actuel des REP et petit historique des REP.....	47
3.1.2 – Quelle population dans les REP ? .....	50
3.1.3 – Quels enjeux pour les REP?.....	50
3.2 – Alimentation des enfants en REP.....	51

3.2.1 – Dans le cadre familial.....	51
3.2.2 – Dans le cadre scolaire .....	54
Conclusion générale de la première partie et problématisation .....	56
<b>PARTIE II - Traitement des hypothèses .....</b>	<b>58</b>
Chapitre 1 - Première hypothèse .....	60
1.1 – De la prise de conscience collective .....	60
1.2 - ... Jusqu'à la démocratisation .....	60
1.3 – Le rôle éducateur des cantines .....	61
1.4 – La part du budget repensée pour les enfants.....	61
1.5 – Limite de la sensibilisation .....	62
Chapitre 2 – Deuxième hypothèse .....	65
2.1 – Taux de fréquentation bas .....	65
2.2 – L'aspect économique, rôle important de la non-fréquentation .....	66
2.3 - Le manque d'information .....	67
Chapitre 3 - Troisième hypothèse.....	68
3.1 – Le manque d'information : un enjeu majeur pour la consommation de produits bio.....	68
3.2 – La nécessité d'outils pédagogiques adaptés .....	69
<b>PARTIE III : Méthodologie probatoire .....</b>	<b>70</b>
Chapitre 1 – Les méthodes et outils.....	72
1.1 – La méthodologie qualitative .....	72
1.2- La méthodologie quantitative.....	72
1.3 – Les outils mobilisés pour ce travail .....	73
1.3.1 – L'entretien semi-directif .....	73
1.3.2 – Le focus group .....	74
1.3.3 – Étapes cruciales des entretiens : la retranscription et l'analyse .....	74
1.3.4 – Le questionnaire .....	75
Chapitre 2 – Outils méthodologique pour l'hypothèse 1.....	77
2.1 – Le focus group. ....	77
2.2 –Le questionnaire .....	79
Chapitre 3 – Outils méthodologique pour l'hypothèse 2 .....	81
3.1- L'analyse comptable .....	81
3.2 – Le questionnaire .....	81
Chapitre 4 – Outils méthodologique pour l'hypothèse 3.....	83

4.1 – Les entretiens semi-directifs. ....	83
Limites et perspectives nouvelles de ce travail de mémoire .....	84
Les limites .....	84
Les perspectives .....	84
<b>CONCLUSION GENERALE</b> .....	<b>85</b>
Bibliographie .....	87
Table des figures.....	89
Table des tableaux.....	90
Table des matières.....	91

## **Résumé**

Les produits biologiques connaissent aujourd'hui un succès qui est tributaire des nombreuses campagnes publiques ayant prôné les bienfaits d'une alimentation plus saine et durable. Dans ce processus de sensibilisation, les cantines scolaires ont un rôle d'autant plus importants qu'elles éduquent les consommateurs de demain. Ce mémoire s'attardera ainsi à comprendre le rôle et l'impact potentiel de ces lieux de socialisation primaire dans le processus d'achat des familles en se focalisant essentiellement sur les familles d'enfants scolarisés en Réseaux d'Éducation Prioritaire (REP). Puisque l'accès aux produits biologiques demeure foncièrement inégalitaire (du fait de produits très coûteux qui renforcent la fracture économique), cette étude tentera de comprendre l'impact que peut avoir la sensibilisation faite dans les cantines scolaires d'une école élémentaire de REP à Toulouse quant à la consommation effective de foyers jugés précaires.

Mots clés : cantines scolaires, produits biologiques, REP, sensibilisation, éducation

## **Abstract**

The success of organic products today is due to the many public campaigns promoting the benefits of a healthier and more sustainable diet. School canteens play an even more important role in this awareness process by educating tomorrow's consumers. This paper will therefore focus on understanding the role and potential impact of these primary socialization places in the purchasing process of families by focusing mainly on families of children attending school in Priority Education Networks (PEN). Since access to organic products remains fundamentally unequal (due to very expensive products that reinforce the economic divide), this study will attempt to understand the impact that raising awareness in the school canteens of a PEN elementary school in Toulouse can have on the actual consumption of households considered precarious.

Key words : school canteens, organic products, PEN, sensibilisation, education